PRAKTYCZNA PANI Nr. 2[6]
[26]

DOBRA OBYWATELKA
TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok II
27 CZERWIEC 36

...ukienka na drutach dla 4-letniej dziewczynki. (Opis roboty i próbka na str. 4).
Studio Dorvyne.



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWEMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

DOLINA ŚWIĘTEJ KRWI

Na dolinę Świętej Krwi padają słoneczne promienie ukosem.

Strzeże jej biel szczytu, którego nazwa brzmi po polsku „Wielki Dzwonnik" — nieruchomego, groźnego masywu, bijącego w niebo swym zębem.

W dolinę Świętej Krwi szesnastokilometrowym kożuchem zwisa skrzepły lodowiec, zbiegając niżej rozhukaną radością potoku.

Prostopadłe ściany odziały się w lasy, ledwo wzrokiem dosięgłe łąki rozbrzmiewają brzękiem dzwonków, czerwone, alpejskie krowy szukają skąpego pożywienia na stromych spadkach gór. Tu w dolinie szumi woda, uderzając o koła starych, poczerniałych młynków, wieczór otulił ją całą, choć szczyty kąpią się jeszcze w blasku zachodu.

Dzwonki brzęczą silniej, natrętniej, zuchwalej, łączą się w codzienną harmonję powrotu. Drewniane domki kąpią się w cieple letniej nocy, gdyż powyżej skorupa lodu czepia się żelaznego krzyża i poczwórnych lin umacniających go, ugrzęzłych w śniegu na szczycie Grossglockner'a.

W górze srebrzysta zima, w dole przytulona do swego kościółka, pełnią lata oddychająca, już mroczna wioska Heiligenblut.

Na cmentarzysku grób na grobie narasta i mówi jeden przez drugiego... opowiada o niebezpiecznym uroku gór (para narzeczonych, która nigdy nie wróciła z wycieczki) i o ufnej wierze we wszechmocność powietrza — (grobowiec austrjackiego porucznika zmarłego na gruźlicę przed 50 laty)... i o poległych w wielkiej wojnie („Ojczyzna was nie zapomni"). Małe, ugrzęzłe w ziemi krzyżyki owych pięciu, co zginęli pod lawiną na wielkiej podniebnej szosie Grossglocknerstrasse i w pełni życia zgasły ojciec rodziny przy „Wielkiej Bramie"; to opowieść o tych, co szukali chleba twardego, niebezpiecznego, przy szalonem przedsięwzięciu przerzucenia autostrady przez szczyty. To jest ostatni akord żałobny doliny — pierwszy zaś hymn, to mały w skałę wrąbany gotycki kościółek - relikwiarz cudownej legendy Tyrolu — legendy o Świętej Krwi.

Odejdźmy od szumu i hałasu samochodów, które wdarły się w 1935 roku na wyżyny dotąd nigdy niedosięgłe, zapomnijmy na chwilę o turystach, hotelikach, autobusach, idźmy cisi i uważni na tę stromą drogę po stokach, nad rwącemi potokami, mimo kapliczek mówiących nieznane nikomu nazwiska, proszące o modlitwę za nieznane dusze, które tu na tych zgubionych, tyrolskich ścieżkach, wobec niezmiennie bielejącego od wieków szczytu — znalazły swą ostatnią drogę i swój lot do wieczności...

. . . .

914 roku, — tysiąc lat przed „wyścigiem krwi i żelaza", w mozajkowem, mądrem, a wojowniczem Bizancjum, zmarł dzielny rycerz, z północy ród swój wiodący — z dalekiej Danji na słodki Wschód przybyły.

Umierając, zostawił syna imieniem Briccius, którym zaopiekował się cesarski wódz Andronicus Ducas, pomny na wojenne zasługi zmarłego rycerza. Chłopiec rósł i pięknie dojrzewał w cnocie i męstwie, pozyskał prędko względy cesarza Baziliusa oraz następcy tegoż — Leona.

Kronika mówi, że piękno jego postaci i szlachetne postępowanie uczyniły mu z władcy — przyjaciela, a żadne wyróżnienia i zaszczyty nie zdołały zagasić w duszy młodzieńca bez trwogi, tego żaru przywiązania do wiary chrześcijańskiej, jaki ojciec w sercu syna przed swym wczesnym zgonem rozniecić zdołał.

Niechętnie patrzył na niego dwór szukający rozrywek i rozkoszy, — niechętnie żył w rozwiązłem otoczeniu szlachetny rycerz Briccius Toteż, kiedy doszła go wieść o wyprawie pobożnego cesarza Rzymu Ottona na Duńczyków, którzy wiarę prawdziwą utracili, powracając do pogańskich wierzeń, stanął młodzieniec przed swym władcą i prosił o pozwolenie porzucenia Bizancjum.

Ten zrazu urażony był i gniewny — i nazwał Bricciusa niewdzięcznikiem.

Skłonił rycerz swą głowę dumną przed przyjacielem cesarskim (a włosy miał pewno jasne jak len) i rzekł mu: „nigdy niewdzięczność serca mego nie splamiła, lecz pozwól mi odejść władco dostojny i panie, — bo nadchodzą wieści, że cesarz Otto w ojczyźnie mojej dalekiej na nowo znaki Krzyża chce zatknąć, a w tym świętym boju nie powinno zabraknąć mnie — wiernego syna Danji i obrońcy Imienia Jezus".

Wzruszył się tą mową cesarz i żegnając dzielnego towarzysza zapytał, czegoby ten zapragnął na pamiątkę jego cesarskiej łaskawości.

Skłonił się do stóp przyjaciela i władcy młodzieniec i z lękiem prośbę wypowiedział:

— W Bazylice św. Zofji przechowują kapłani naczynie, w które zebrana została Krew Święta, która cudownym sposobem trysnęła z boku Chrystusowego na obrazie, znieważonym niegdyś przez żyda. Nie gniewaj się na mnie Panie, ale tę jedną tylko rzecz, tę jedną relikwję cenną dla mnie ponad wszystko, pragnąłbym zabrać do ojczyzny.

Mimo sprzeciwu patrjarchy konstantynopolitańskiego relikwię Briccius otrzy-



Widok z okna hotelu Heiligenblut.



Góra Grossglocner 4000 m. n. p. m. i lodowiec. Pasterze długości 16 km wyglądający jak rzeka.

mał, unikając jednak zemsty ze strony patrjarchy, przywdział szaty duchowne, a w rękę wziął kij pielgrzymi i miasto opuścił cichaczem. Naczynie z cudowną relikwją w obawie przed napadem i rabunkiem ukrył w obwiązaniach, któremi nogi opasał.

Nikt o tem nie wie i milczy o tem kronika, jakiemi dążył drogami, gdzie składał znużoną głowę przez długie miesiące wędrówki.

Opatrzność wiodła strudzonego, ostatnią jego ziemską drogą — na gościniec wiecznego szczęścia.

Królewskim szedł tedy szlakiem — rycerz bez skazy, — przełęczami przez łańcuch wysokich Alp, — aż wśród zadymki śnieżnej usnął na wieki o godzinę zaledwie drogi odległy od najbliższej ludziej siedziby.

O świcie nad śniegowym grobowcem, który ukrył zamarzły ludzki kształt, wyrosły trzy pełne i ciężkie kłosy pszeniczne. Wieśniacy spostrzegli cud i zdumienie ich było bez granic, bo niedość, że pośród zimy ujrzeli zboże dojrzałe, ale znaleźli pszenicę, której nigdy na tej wysokości nie zdołano uprawić i doprowadzić do planowania. Gdy zaczęto kopać w śniegu, znaleziono zwłoki pielgrzyma, na piersiach ukryte pismo wyjaśniło, kim był zmarły. Złożono więc ciało w szatach pielgrzymich na wóz, ale dwa woły zaprzężone nie zdołały go z miejsca ruszyć, mimo plag i nawoływań. Wykopano więc grób w miejscu, gdzie pszeniczne kłosy ponad śnieg wyrosły wysoko.

Kiedy zaś wiosenne ciepło skruszyło lody i śnieg w górach stopiło, przechodzący opodal grobu góral zauważył, że lewa noga pogrzebanego wystaje z ziemi, a pod opasującym ją bandażem widać naczyńko z ciemnym płynem. Odwiązano więc flaszeczkę — i zwłoki nanowo w ziemi ukryto, a o całem zdarzeniu został powiadomiony arcybiskup Salzburga. Minęło znów wiele czasu, zanim na zapytanie z Salzburga nadeszła odpowiedź patrjarchy z Bizancjum. Dowiedział się wówczas pobożny lud górski, jaki to święty skarb uzyskał. Przeniesiono wówczas bez trudu zwłoki do wioski, która odtąd uzyskała nazwę: Heiligenblut — Święta Krew.

Kościół, którego fundamentem i sercem

W roku 1483 wzniesiono piękny, gotycki jest krypta w skałę wrośnięta, gdzie spoczywa patron tej doliny — błogosławiony rycerz duński — Briccius.

Nad kryptą wznosi się główny ołtarz, wejście do niej wiedzie wprost z przed ołtarza, wydeptanemi od wieków kamiennemi schodkami wdół. Gruba krata półkolem otacza kamienną postać świętego, na którego lewej nodze widać ranę, tak głęboko snać wrosło w ciało naczyńko ze Świętą Krwią, uniesione z dalekiego Bizancjum. Na górze, na lewo od ołtarza w złoconym relikwiarzu ukryto skarb — Krew, powyżej pszeniczne kłosy: — chleb i wino = Ciało i Krew! Freski obiegają kościół, opowiadając spłowiałemi barwami historję swego Patrona...

. . . .

Ponad doliną Świętej Krwi ręce ludzkie dokonały w naszych czasach dzieła, które jest również niemal cudem: — Poprzez łańcuch Alp austrjackich rzucono, nie — wykuto, wykrzesano, wygrzebano, ze skał twardych i nieustępliwych 56 kilometrów autostrady, najwyższej w obecnej chwili drogi dla samochodów w Europie, a gdzie się drogi nie dało rzucić poprzez szczyty i przełęcze, wdarto się do głębi ziemi, łącząc tunelem Salzburg i Karyntję. Tunel, przy którego budowie zginęło 11 ludzi, nazwano Wysoką Bramą — „Hochtor". „In Te Domine speravi", — woła napis na „Bramie" i tej od Salzburga i na tej od Karynckiej strony. „Tobie Panie zaufałem" i... nie zostałem zawiedziony!

. . . .

I Nie dozwolił Pan duńskiemu rycerzowi dla swej chwały zatykać krzyży w pogańskich Chramach północy.

Zawołał go do siebie z połowy drogi z Alp śnieżystych wysokich, gdzie kijem drogę kopał, krzepiony mocą Świętej Krwi. Z głębokiej doliny wśród gór wybiegła pod niebo igła Kościoła, aby w tysiąc lat później — *pielgrzym* nowoczesny, którego nieść będą opony wstęgą wysokoalpejskiej szosy, gdy nasyci oczy wiekuistem pięknem szczytów, znużony i upojony pędem mógł znaleźć nocleg w cieniu tej dzwonnicy...

Pod wieczór dzwonki rozśpiewają się i rozklekocą na stromych stokach łąk, a biel Grosglockner'a wniknie w harmonję świateł Zachodu, a gdy zapytasz się *pielgrzymie* z... Północy... Południa... jaka jest nazwa tego zakątka ukojenia i czaru,



Szosa na Grossglockner.

stary góral wyjrzy ze swego zmurszałego młynka i przekrzykując szum potoku zawoła: „Heiligenblut" — „Święta Krew"!!!...

A gdy będziesz odchodził zachwycony, czy zdumiony ożywczem tchnieniem tej nazwy, usłyszysz na pożegnanie to, czem cię powitano w tym kraju wysokich gór i nieskalanego piękna — Grüss Gott".

Ten sam sens choć słowa obce — słowo to powie Ci każdy góral na drogach i ścieżkach w Tatrach, Pieninach czy Beskidzie: „Pochwalony".

Barbara Dewoyno.

Dolina Heiligenblut położona w Alpach Austrjackich na 1300 metrów nad poziomem morza. Dojeżdża się do niej nowo zbudowaną wysokoalpejską szosą przebiegającą na wysokości powyżej 2.000 metrów nad poziomem morza. Najwyższym punktem jej jest ogromny tunel Hochtor, długości 300 metrów na wysokości 2.505 m nad poziomem morza.

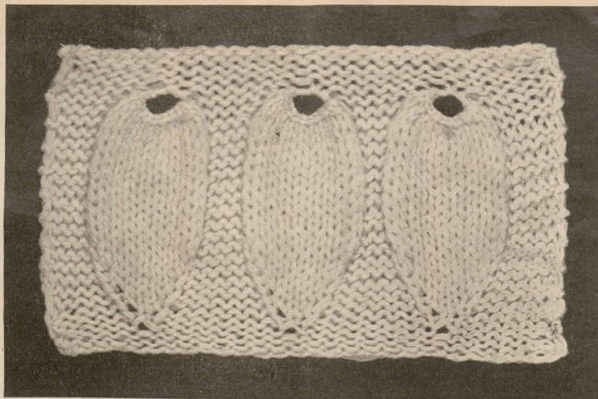
Szosa otwarta w sierpniu 1935 r. wiedzie do stóp jednego z najwyższych szczytów tego pasma Grossglockner'a o wysokości 3798 m. n. p. m. Droga jest ostatnim wyrazem techniki dróg górskich — nieporównana pod względem widoków, której każdy niemal zakręt daje wspaniałe panoramy śnieżnych olbrzymów alpejskich, coraz innych i coraz czarowniejszych w blasku niesłychanie intensywnego górskiego słońca.

Widok z szosy Grossglocknerhochalpenstrasse na t. zw. morze kamieni.



Szczyty nad szosą.





Sukieneczka na drutach dla 4-ro letniej dziewczynki

Materjał: 25 dk wełny cienkiej. Druty Nr. 3.

Sposób wykonania:

W robocie sukieneczki zastosowane są dwa ściegi:

Ścieg gładki, którego lewa strona jest prawą stroną karczka i rękawów sukieneczki i fantazyjny, płateczki na tle lewej strony ściegu gładkiego.

Robotę sukieneczki rozpoczynamy od góry.

Przód. Nabieramy na druty 6 oczek, przerabiamy 1-szy rząd na prawo, 2-gi na lewo, dobieramy 6 oczek, znów przerabiamy rząd na prawo, rząd na lewo. Po raz trzeci dobieramy 6 oczek, które przerabiamy na prawo. Mamy na drucie 18 oczek, z których przez stopniowe dodawanie otrzymaliśmy ukośną linję ramienia. Robimy bez dodawania oczek 2 cm wysokości. Następnie od strony wykroju szyi dodajemy stopniowo 5 razy po 1 oczku. Zbieramy oczka na drut pomocniczy lub agrafkę i robimy drugie ramię w sposób identyczny. Gdy drugie ramię jest gotowe dodajemy odrazu od strony wykroju szyi 10 oczek nabieramy na ten sam drut drugie ramię i robimy równo przez całą szerokość karczka. Gdy wysokość karczka od linji ramienia wynosi 12 cm, dodajemy stopniowo od strony pach 5 razy po 1 oczku i jednorazowo z każdej strony roboty po 10 oczek. Dorabiamy jeszcze 2 cm karczka i rozpoczynamy dół sukieneczki ściegiem w płateczki.

Sposób wykonania tego ściegu jest następujący:

Próbka 31 oczek:

1 rząd: lewa strona roboty. ✕ 7 oczek prawych, 1 lewe, ✕ 7 pr., 1 lewe... od ✕ do ✕ powtarzamy.

2 rząd: ✕ 7 oczek lewych, 1 prawe dodane, 1 prawe, 1 prawe dodane. ✕ 7 lewych...

3 rząd: ✕ 7 oczek prawych, 3 lewe, ✕ 7 prawych...

4 rząd: ✕ 7 oczek lewych, 1 prawe dodane, 3 prawe, 1 prawe dodane ✕ 7 lewych.

5 rząd: ✕ 7 oczek prawych, 5 lewych, ✕ 7 prawych.

6 rząd: ✕ 7 oczek lewych, 1 dod. prawe, 5 prawych, 1 dod. prawe ✕ 7 lewych.

7 rząd: ✕ 7 oczek prawych, 7 lewych ✕ 7 prawych.

8 rząd: ✕ 7 oczek lewych, 1 prawe dodane, 7 prawych, 1 prawe dodane ✕

9 rząd: ✕ 7 oczek prawych, 9 lewych, 7 prawych ✕

10 rząd: ✕ 7 oczek lewych, 1 prawe dodane, 9 prawych, 1 prawe dodane ✕ 7 oczek lewych.

11 rząd: ✕ 7 oczek prawych, 11 lewych ✕

12 rząd: ✕ 7 oczek lewych, 11 prawych ✕

Rzędy 11 i 12 powtarzamy 7 razy każdy.

Uwaga. Aby przy dodawaniu oczek nie tworzyły się dziury, dodajemy w ten sposób, że chwytamy drutem prawym za oczko poprzedniego rzędu i przerabiamy je na prawo.

W rzędzie następnym po prawej stronie roboty lewe oczka przerabiamy bez zmiany, a z prawemi oczkami postępujemy w sposób następujący: Zakończamy 10 oczek prawych i przerabiamy 1 pozostałe oczko, które znajduje się na drucie prawym przerabiamy razem z pierwszem oczkiem prawego druta. W ten sposób powstaje ażurek przy zakończeniu płateczka. Dalej przerabiamy 8 rzędów ściegiem gładkim pamiętając, że lewa strona ściegu jest prawą stroną sukieneczki.

Wzór w płateczki powtarzamy 7 razy.

Sukieneczkę rozszerzamy po bokach przez dodawanie po 1 oczku przy brzegach co 3 cm roboty.

Na plecach znajduje się zapięcie, dlatego robimy najpierw jedną połowę do wysokości 5 cm, potem drugą, a potem łączymy je razem.

W plecach pomijamy wycięcie, dlatego nabieramy 10 oczek, które przerabiamy, a potem dodajemy 3 razy po 6 oczek, tak, jak w przodzie. Na pachy dodajemy stopniowo 3 razy po 1 oczku, a potem odrazu po 10 oczek z każdej strony roboty. Dalej robimy tak samo, jak przód.

Rękawki: Nabieramy 46 oczek. Robimy 8 rzędów ściągaczki (potem ściągaczkę zawijamy do wewnątrz i tworzy nam się bufka), a potem ściegiem tym samym, co i karczek 6 centymetrów, dodając stopniowo po 1 oczku z każdej strony roboty mniejwięcej co 4 rzędy. Zakończamy odrazu po 10 oczek z każdej strony rękawka, a potem stopniowo tyle razy po 1 oczku, aż na drucie pozostanie 20 oczek, które zakończamy odrazu.

Wykończenie sukieneczki:

Zeszywamy ramiona. Wszywamy rękawki. Prasujemy całą sukieneczkę po lewej stronie. Zeszywamy boki. Szyjkę zakończamy 2 rzędami ścisłych półsłupków.

Sukieneczka ozdobiona wiązaniem ze sznura z tej samej wełny. Sznur zakończony chwastami.

Sukieneczka przedstawiona na modelu jest wykonana z wełny różowej.

Wanda Wodzyńska.

ŚWIĘTY PIOTR I PAWEŁ

*

„I rzekł Paweł do Piotra: „Pokój niech będzie z Tobą, coś jest opoką Kościoła i pasterzem wszystkich baranków Chrystusa". A Piotr rzekł do Pawła: „Idź w pokoju Mistrzu dobrych i Przewodniku zbawienia sprawiedliwych".

Żegnali się temi słowy Piotr-Opoka i Apostoł Narodów, gdy wywiedzeni z więzienia na Mamertynie za bramą Ostjańską padli sobie w objęcia, a męski krótki uścisk zakończył wspólny owocny trud lat wielu...

Słońce zachodziło za siedem wzgórz miasta, które miało według zamierzeń Pana stać się „Wiecznem". Łagodny wieczór czerwcowy i miękkie powietrze Italji roztaczało potężny urok swej nieopisanej urody, kiedy dwaj Dostojni: Rybak i Mówca rozeszli się opodal Ostianum. — O tej samej niemal chwili na dwóch krańcach Rzymu, Prostaczkowi z Galilei ukazano Krzyż, a obywatelowi Rzymskiemu — miecz.

Jednemu gotowano śmierć hańbiącą, drugiemu ostrze, przeznaczone dla szlachetnie urodzonych pod berłem Rzymu. Rozpromieniło się poorane oblicze pierwszego sługi Pana, na widok Krzyża, że w Swej łaskawości, tak samo ginąć Mu dozwala, jak On za winy świata umierał, lecz w tej samej chwili serce jego zabiło najwyższym akordem pokory, pokory głębokiej jak przepaść jego miłości ku Panu. Odwrócił oblicze ku siepaczom i prosił jak o łaskę, aby mógł cierpieć i umrzeć głową na dół. O tej samej godzinie na początku potężnej, wiecznej jak Rzym sam drogi Appijskiej, dobroczynne ostrze miecza odcięło genjalną głowę... Mistrza dobrych i Przewodnika zbawienia sprawiedliwych", serce, które w namiętnym zapale całe przemieniło się w miłość, zatrzymało się na jeden moment, aby stać się w następnej chwili sercem niebieskiego dzwonu, który „wszelkiemi językami niebieskiemi i ziemskiemi, anielskiemi i ludzkiemi" na wieki rozdzwonił chwałę Pana. Od chwili kiedy sercem Jego wstrząsnęło do głębi wołanie: „Szawle, Szawle, czemu mnie prześladujesz", aż po kraniec życia, aż po progi wieczności brzmi śpiew potężny „gdybym Miłości nie miał, byłbym jako cymbał brzmiący, jako miedź brząkająca".

Serce uderza o srebrny brzeg zaświata doskonalem, czystem brzmieniem: miłości, miłości, miłości....

A gdy spadła głowa Pawłowa, po trzykroć uderzyła o ziemię, broczące krwią obficie i ziemia w tych trzech świętych miejscach trysnęła pod niebo trzema źródłami, które biją po dziś dzień...

— — — — — — — — —

Na wzgórzu Watykańskiem wzniósł Konstantyn Wielki nad śmiertelnemi szczątkami Rybaka bazylikę wspaniałą, dziwnie piękną, lśniącą mozaikami, złotem i srebrem, która przetrwała do połowy XV stulecia. Wtedy to za pontyfikatu papieża Mikołaja V stwierdzono, że mury chroniące grób księcia Apostołów, kruszeją i chylą się ku upadkowi. Zaprojektowano tedy różne przebudowy, aż wreszcie za papieża Juljusza II-go uznano projekt mistrza Bramantego za najdoskonalszy i rozpoczęto w 1506 roku budowę świątyni, która miała stać się Kościołem Świata. Bramante zapragnął na skrzyżowanych dwóch równych ramion wznieść kopułę, olbrzymią, która rozmiarami miała być tak wielka, jak kopuła rzymskiego Panteonu. Nie dożył wielki budowniczy zrealizowania swego planu, wzniósł zaledwie cztery filary, na których, kopułę-cud, kopułę-natchnienie w wiele lat po jego zgonie dźwignął pod niebo, największy genjusz świata: rzeźbiarz, architekt, i poeta, Michelangelo Bounarotti... duch płomienny, wspaniały, godny unieść baldachim nad grobem najcichszego z wielkich.

Koronkowa lekkość olbrzymiej budowli nie przygniata, ale porywa w niebo, zaiste nieopisana słodycz zatapia serce, gdy się ogarnia śmiertelnemi oczami nieśmiertelność ludzkiego wysiłku i nieruchomieje w zachwycie popod stropem niebosiężnym. Ale zachwyt sięgający wyżyn bólu budzi ukryta w kaplicy bocznej, jak kwiat wykwitła z marmuru „Pieta", nieludzką rzekłbyś ręką wyczarowana nie wykuta. Cały nieogarniony genjusz Buonarottiego wypowiedział się w bolesnem obliczu Matki wpatrzonej w umęczone ciało Syna na Jej kolanach złożone.

Świątynia ogromna, nieopisanie bogata, nieopisanie wzruszająca, jedyne miejsce na ziemi, gdzie wyznawca biały, czarny czy żółty, jest u siebie, w swoim domu, w Domu Ojca.

Śmiała gigantyczna dłoń cyrklem potężnym zakreśliła plac, otulony ramionami kolumnady Berniniego, wybudowanej już w połowie XVII stulecia, pośrodku obelisk, igła, wskazówka zegara wieków. Kiedyś w nieprawdopodobnem oddaleniu trzydziestu stuleci, ku czci słońca, zbudowali go Egipcjanie. W 39 roku naszej ery, Cezar Kajus Kaligula przewiózł go i postawił zwycięski w cyrku watykańskim, a pod nim lała się męczeńska krew. Runął potem w gruz i zapomnienie, aż go po piętnastu wiekach papież Sykstus V podniósł i ozdobił krzyżem złotym, zawierającym bezcenną relikwję Krzyża Św. i ustawił na środku placu. Po bokach, w upale południowego słońca, szumią fontanny, zsypując krople wody jak niekończące się sznury pereł.

Bazylika-klejnot, bazylika-cud, przed pątniczem okiem wznosi się nieopisana, jedyna, przebogata, pełna pomników, kryjąca prochy papieży, królów; gotowa słuchać grzechów świata we wszystkich jego językach, ozdobiona wysiłkiem twórczym wielkich duchów, tchnąca powagą i siłą niezachwianą, wołającą olbrzymiemi literami napisu, który obiega kopułę:

„Ty jesteś Piotr"...

— — — — — — — — —

Męczeńskie ciało Apostoła Narodów Pawła, pochowała Lucyna, pobożna Rzymianka, za murami, „fuori le muri" u bram miasta, które go odtrąciło. Kaplicę, zrazu postawioną nad Jego grobem, zamienił Konstantyn Wielki na bazylikę, która wielokrotnie przebudowywana i upiększana, była największą, i najdostojniejszą świątynią po kościele św. Piotra na Watykanie. Tak było do roku 1823, pożar, spowodowany nieuwagą rzemieślnika, zniszczył ją prawie doszczętnie. Odbudowano ją niemal od fundamentów, wysiłkiem całego świata chrześcijańskiego i poświęcono w roku 1854 w dniu ogłoszenia dogmatu o Niepokalanem Poczęciu. Prześliczna kolumnada frontu jest wstępem, introdukcją do symfonji piękna i barw wnętrza. Jak proste i twarde jak kamień były słowa Apostoła, tak idealnie proste w linjach filary, rozbłysłe marmurem całego świata, dźwigają w czterech

długich rzędach srebrny strop Jego przybytku. Konfesję rozświetla wspaniałość starej mozaiki, prymityw i siła wyrazu i barwy, zabytek ze spalonej świątyni.

Grobu, konfesji św. Pawła, strzegą w bieli marmuru Piotr-klucznik i Paweł z mieczem; baldachim nad grobem unoszą przezroczyste, marmurowe kolumny, które bazylice ofiarował Egipcjanin, wyznawca Mahometa; zieleń bezcenna malachitu, to ofiara Mikołaja I-go, cara Rosji. Cały świat, tak cały świat prześciga się w zdobieniu przybytku swego Apostoła. Cisza przed świątynią i słońce... niezmienne, palące słońce Italji. I znów Paweł z mieczem umieszczony na wysokim cokóle. Do bazyliki tuli się benedyktyński klasztor o tak olśniewającym barwami i lekkością kolumienek dziedzińcu, że zdaje się to być nie miejscem zakonnych rozmyślań, ale przybytkiem ziemskich rozkoszy, skąpanym w woni kwiatów i peanie skończonego piękna swej architektury.

Opodal wiedzie „Via Appia". Droga, na której Piotr pytał Pana „Quo Vadis Domine?" Pną się róże po murach szczerbatych, bujnością mówiąc o życiu! Kwiaty przedziwne, wspaniałe, odurzające i słońce południa, ten nieustanny cud, niedość jeszcze podziwiany Cud-Słońce! „Quo Vadis Domine?" Droga Pańska zawsze ta sama, ciernista, a królewska, raniąca i kamienista, a najdostojniejsza z dróg — Droga Mistyczna Idzie nią Pan, za Nim Krzyż niesie Piotr i krwią znaczy drogę Paweł...-i miljony, miljony.., którzy cierpią, płaczą, znoszą prześladowanie, i... są czystego serca.

Barbara Dewoyno.

ŚWIĘTO MORZA

Postanowiliśmy wszelkie uroczystości świeckie, związane z pewnemi datami, nazywać nie „świętami" ale skromnie i poprostu „dniami". Dzień Matki więc i dzień Dobroci, to przecież najzupełniej starczy. Dziś jednak, pisząc o uroczystościach morskich, wyraz „Święto", nasuwa się natarczywie pod pióro.

Ogromna, ciemno-zielona albo szaro-niebieska przestrzeń, gładka i cicha, czy zwełniona białemi pianami gniewnych fal, porywa serce jakiemś świątecznem uniesieniem i wstrząsa duszą do głębi, tak jest majestatyczna i wielka, uroczysta i poważna, zarówno w gniewie, jak w spokoju.

Zaiste obchody związane z morzem godzi się chyba nazwać Świętem?

Dla nas Polaków są przecież świętem Wolności, świętem Niepodległości, świętem Wiary, Miłości i Nadziei.

Świętość to zatem prawdziwa, którą jak relikwję czcić trzeba i jak relikwję ochraniać, nad którą czuwać musimy wszyscy, jak kto może i jak kto umie, mózgiem i krwią, słowem i czynem, pracą i złotem. „Bo nie wiemy dnia ani godziny", która kiedyś nadejść może, że ta nadmorska połać ziemi, nazwana jakby nie bez celowej pobłażliwości i mimochodem „kurytarzem", niejako dla podkreślenia, że tu przecież nie o wielkie rzeczy chodzi a o niewygodny drobiazg, może nagle stanąć w ogniu.

Popełniliśmy kiedyś w historji błąd niepowetowany nie doceniając znaczenia wyjścia na morze, kto wie czy jeszcze i teraz doceniamy wszyscy należycie wartość własnego wybrzeża, własny port jednak staje się z dniem każdym większem naszem ukochaniem. Rozumiemy to coraz lepiej i coraz głębiej, że jest on nietylko naszą chlubą ale siłą i ostoją.

Ofiarowano nam Traktatem Wersalskim, spełniając warunki postawione przez Wilsona, 146 km ubogiego jałowego wybrzeża, przypuszczając niewątpliwie, że ani z tego nieosłoniętego Pomorza, ani z płytkiej zatoki Puckiej, Polska nie zdoła nic wykrzesać, co będzie miało dla państwa realną i wielką wartość. Puck był wprawdzie niegdyś portem, ale i pojęcia o portach były w owych czasach inne i okręty niepodobne do dzisiejszych i dno zatoki znacznie głębsze. Liczono się z tem niewątpliwie, że z nagiego nieosłoniętego wybrzeża, płytkiej, zamulonej zatoki i wąskiego półwyspu, wymagającego stałej troski i dozoru, aby się na nim nie usuwały piaski, albo żeby go fale nie rozdarły na szereg drobnych wysepek, niewiele da się wykrzesać.

Pozostawał tylko urwisty i poszarpany kawałek wybrzeża otwartego na wielkie morze, na którem nie zatrzymywała się nawet myśl światowych polityków. Nigdzie dużego miasta, nigdzie odpowiednich warunków dla stworzenia własnego portu. Gdańsk miał obsługiwać Polskę na morzu, bogacić Jej krwawym groszem a płacić zato nienawiścią.

Padł jednak w morze złoty pierścień, dopełniły się zaślubiny, rozkwitła gorąca miłość, a miłość zrodziła wiarę, która nietylko „wznosi i obala trony" — „przenosi góry"— ale umie zmieniać i dno morskie.

Z piachów i kamieni wybrzeża dźwignął naród swoje wielkie ukochanie, pomnik swojej miłości i ufności, pomnik wytrwałości i ofiarności.

Otworzyła się Brama Świata!

Polskie statki rozwinęły szeroko skrzydła żagli, polskie okręty zakuczały motorami i wypłynęły w świat daleki z własnego, cudownego portu.

A jak daleko z serca Polski ciągną się drogi okrętów Rzeczypospolitej, tak rozległa jest nasza Ojczyzna, bo drogi morskie są skrzydłami tego orła, który się na ziemi naszej obudził, a dokąd sięgają skrzydła, tam sięga nasza moc i chwała.

— — — — — — — —

W dniach święta wydaje się brzydkiem i niegodnem myśleć i mówić o pieniądzach. Jakżeż bo doniosłą i uroczystą chwilę mącić pobrzękiem liczmanów? A jednak... a jednak — trzeba. Wszakże powtarzamy zawsze, że krew oddamy za wolność, za Rzeczpospolitą, za Gdynię, a pieniądz jest w dużej mierze krwią nowoczesnego życia, krwią dnia powszedniego, krwią pracy i krwią dzieła.

Gdynia jest dziełem narodu, jest krwią z krwi i kością z kości naszej, musimy jej nietylko bronić, ale dbać, ażeby rosła, zakwitała i owocowała. Bo ona jest naszą siłą i opoką, najwymowniejszą wyrazicielką naszej mocy i naszej dumy, dowodem żywotności narodu, świadectwem jego dojrzałości.

Dlatego krwi jej nie wolno żałować, choćbyśmy jej sobie z pod serca utoczyć mieli.

A. W.

Najnowocześniejszy Port Świata

Nasza duma narodowa, nasz ukochany port Gdynia, budzi zainteresowanie nietylko wśród sfer politycznych i handlowo-przemysłowych. W 22-im numerze szwajcarskiego pisma kobiecego „Lectures du Foyer", poświęcono portowi gdyńskiemu całe trzy stronice, tytułując go najnowocześniejszym portem świata. „Dojeżdżamy wreszcie do Gdyni — pisze L.D.F. — najnowszego i najciekawszego miasta Europy.

Cofnijmy się kilkanaście lat wstecz, znajdziemy na tem miejscu lichą wieś rybacką, liczącą około 100 mieszkańców. W r. 1924 Polska decyduje się na budowę portu, aby się uniezależnić od Gdańska.

Gdynia jest wielkiem miastem o wielkiej przyszłości. Żaden z jej większych budynków nie liczy więcej jak 10 lat. Życie tutaj wre i kipi. W kawiarniach i hotelach pełno.

Kto wie, czy za jakie lat kilkadziesiąt Gdynia nie będzie stolicą".

Stolicą może nie będzie, naszej starej, kochanej Warszawie nie godziłoby się odbierać tego pierwszeństwa, miło jest wszakże spotkać takie zdanie zachwytu w szwajcarskiem piśmie kobiecem.

S. S.

BANIUNIA i JURECZEK

Odrazu można się domyśleć, że „Baniunia" w języku 3-letnich osób znaczy to samo, co Babunia.

Baniunia nie przypomina zupełnie siwowłosych, dostojnych staruszek, siedzących przy kominku i zmarszczoną dłonią gładzących tulące się do jej kolan główki dziecięce. Baniunia jest żywa, ruchliwa i wesoła, chociaż już nie jeden siwy włos przyćmił dawną czerń bujnych włosów.

Jureczek ma trzy lata, jasne, przycięte równo nad czołem włoski i marzące oczy sennego cherubina, kryjące w sobie zgoła szatańskie pomysły i możliwości. — Stosunek tych dwojga układa się pogodnie i jasno. Rano, gdy rodzice wychodzą z domu, Jureczek emigruje do mieszkania Baniuni — pomagać.

— Bezemnie nie dałabyś sobie rady, prawda? — zapytuje z najlepszą wiarą, tłukąc jeden po drugim deserowe talerzyki, które wyciera ściereczką z wielkim zapałem. — Naturalnie skarbie — odpowiada z rozpaczą w sercu Baniunia, usiłując podsunąć mu do wycierania niemożliwe do stłuczenia łyżeczki.

Potem — Baniunia gotuje obiad, a Jureczek pitrasi w małym rondelku nieokreślone bliżej potrawy, na które składa się to wszystko, co zdoła pochwycić spod rąk. A więc kawałek jabłka, okruchy bułki, trochę masła. Zapraszana serdecznie wilczyca Aza odmawia kategorycznie przyjęcia poczęstunku i kryje się w takie podkanapowe głębie, gdzie nie dosięgną jej ani dwie małe rączki, ani jasny głosik — Azuchna, chodź się bawić!

Aza nie lubi dotyku tych rączek, wszczepiających się w jej kudłaty kark, ani tych zabaw, w których musi być koniem. Aza wogóle nie lubi wokoło siebie zamętu, jaki nieuchronnie powstaje tam, gdzie zbliża się mała figurka o marzących oczach.

Jedno spojrzenie wystarczy figurce, aby zorjentować się w sytuacji, zauważyć, gdzie leżą dziadziusiowe papierosy, z których rozkosznie jest wytrząsać tytoń, i czy aby Baniunia nie zamknęła pianina, z którego tak łatwo można wydobywać obiema rączkami potężne dźwięki. Marzące oczki dojrzą również odrazu wszelkie ostre narzędzia w postaci nożyczek, pilników do paznogci, drutów czy szydełek. Niewiadomo, jak to się dzieje, że tam, gdzie przesuwa się Jureczek, milknie radjowy głośnik, gasną ni z tego, ni z owego lampki przy łóżkach, a od czasu do czasu brzęk i stuk zwiastuje, że coś, co było osiągalne dla drobnej postaci i wyciągnięcia rączek, stało się nicością.

Gniewać się — jest bezcelowe. Wzniesione w górę oczki wyrażają wielką skruchę, i zapewnienie poprawy. Ostrzejsze słowo przyjmowane jest zwykle ze zdziwieniem dla nieodpowiedniego systemu pedagogicznego. — Nie bądź taka zła mamusiu — dziecku przecież trzeba wytłumaczyć.

Najlepsza zabawa i chwila spokoju dla otoczenia rozpoczyna się jednak wówczas, gdy niestrudzone nóżki przysiądą gdzieś nareszcie w kącie pokoju, a zgromadzone naokoło młotki, deseczki i śrubki pozwalają wróżyć, że rozpocznie się wielkie budowanie niezrozumiałych dla dorosłych rzeczy. Wtedy Jureczek odrywa się od wszystkich spraw ubocznych wobec ważnego procesu stukania młotkiem w cierpliwą podłogę, lub wbijania nieistniejącego gwoździa w również problematyczny dach przyszłego domu.

— Będzie z niego architekt — mówi wtedy wzruszony ojciec. Matka pomija tę uwagę milczeniem, ona wie spewnością, że Jureczek będzie wielkim artystą dramatycznym — czy Mamusia słyszała, jak on wczoraj deklamował wierszyk o słoneczku?

Jureczek słyszy te horoskopy na przyszłość, ale się niemi nie przejmuje. Porozumiewawczo strzyże okiem w stronę Baniuni, osoby wtajemniczonej w sprawę pewnego słoika z resztkami konfitur malinowych i schowanej „na później" pomarańczy.

Aż raz zdarzył się wypadek, który zdawało się, zachwieje przyjaźnią Jureczka z Baniunią. Otóż, powiedziawszy szczerze, Jureczkowi czasem, czasem, naprawdę, że bardzo rzadko, zdarzy się przecież maleńki wypadeczek w łóżeczku. Jest wtedy wielki wstyd, ogólne niezadowolenie i wreszcie obietnica, — już zawsze będę wołał.

I tak się jakoś złożyło, że jednego wieczoru nad łóżeczkiem Jureczka zawisnął obrazek „Anioła Stróża", przyniesiony przez Baniunię, połączony z opowiadaniem, jak to Aniołek opiekuje się dziećmi, a następnego ranka głośny lament zwiastował, że coś było nie w porządku.

Mała rączka wyciągnęła się w kierunku obrazka „Anioła Stróża".

— Zabierz go, Baniuniu, zabierz.—Skłamałaś, — on wcale mnie nie pilnuje, wcale mnie nie obudził.

*

Najmilej jest, gdy Jureczek kładzie się spać. Ostatnie chwile przed zaśnięciem, to głośne czytanie. Koziołek-Matołek, Fiki-Miki, murzynek Goga-Goga, sierotka Marysia, krasnoludki i Baje w żółtych chodakach siadają grzecznie koło łóżeczka i czekają, aż powoli, powoli przymkną się oczki i zasłuchana główina wtuli się w poduszkę.

Jest godzina 8-ma. Na dom spływa cisza i spokój.

Jureczek usnął.

E. K.

NAD MORZEM

Słyszysz, jak się rozlewa fala z cichym szelestem,
Na płowym piasku
Szepcąc: — przychodzę, jestem!...
Grzywiaste bielą się piany w słonecznym blasku.

Może w tęsknym sopocie nabrzmiała żalem wzaycha
Skarga, oderwanego od tych brzegów człowieka,
Może błogosławieństwo wyszeptane gdzieś z cicha
Spłynęło na piaski zdaleka.

Może z okrętu płynącego zieloną dalą
Spadła łza w morskie odmęty,
I przebiegła rozpłakaną falą,
Na ten polski brzeg święty.

— — — — — — — — —

Czerpię dłonią srebrzystą pianę...
Kropla - brylant, kropla - rosa, kropla - łza żalu...
Morze, morze szeroko rozlane
Barwami gra opalu.

A. W.

KRONIKA TYGODNIOWA

21 lat temu — front besarabski i II brygada Legjonów, przydzielona do XI korpusu armji austrjackiej. Okopana piechota rosyjska pod Rokitną. Jakże się powtarza historja! Jak to było pod Samosierra, gdy cofały się wojska francuskie z wąwozu śmierci, a zdobyła go brawurową szarżą polska kawalerja?

I pod Rokitną II szwadron ułanów zdobył okopy, najeżone karabinami, w szarży szaleńczej, bohaterskiej i jakże bardzo krwawej.

Rozpędzone w cwale konie przeskakują przez ziejące ogniem karabinowym okopy. Podnoszą ręce w górę piechurzy, ogarnięci paniką, wznosi się krzyk „wot geroje!"

Dowódca szwadronu, rotmistrz Wąsowicz przeszyty trzynastoma kulami, ppor. Włodek rozsiekany szablami, por. Topór Kisielewski — kul w piersi dwanaście, z 63 ułanów — sześciu wróciło zdrowych.

Dawne to czasy — II Brygada i Rokitna! Dziś, w 21 rocznicę, hołd serdecznej pamięci możemy im tylko złożyć i przypomnieć sobie słowa poety:

„Szczytami Karpat, kędy groby krwawe
znaczą pochodu żołnierskiego ślady,
wicher — wędrownik niesie światu sławę
Drugiej Brygady!

Ale choć duszę płomień żre tęsknoty,
co krok wróg czyha, lub przyziemna zdrada!
Z bagnetem w ręku spełni słowo roty —
Druga Brygada!

Minęło „wczoraj" — jest dzień dzisiejszy!

„Społem!" — pod tem hasłem zorganizowano w Warszawie, w gmachu Y.M.C.A., wystawę, obrazującą rozwój ruchu spółdzielczego w Polsce.

Przypomnijmy sobie przy tej okazji, że pierwsza w Polsce spółdzielnia „Merkury" powstała w Warszawie w r. 1869, w rok później „Zgoda" w Płocku, istniejąca do dnia dzisiejszego. Były to lata naszej niewoli i dlatego te pierwsze spółdzielnie miały charakter i zadania, jakich nie posiadały istniejące już spółdzielnie innych państw zachodnich, były nowym sposobem pozytywnej pracy dla Polski, fundamentem, umacniającym społeczną i gospodarczą strukturę, wykreślonego z mapy Europy Narodu.

Oczywiście, praca nad rozwojem ruchu spółdzielczego szła opornie, utrudniana przez „czynniki miarodajne".

Jednak w pierwszych latach XX wieku, ruch zaczyna się wzmagać i to w sposób żywiołowy. W roku 1906 pojawiają się nazwiska trzech pionierów ruchu spółdzielczego, Edward Abramowski, Romuald Mielczarski i Stanisław Wojciechowski. Powstaje w Warszawie Towarzystwo Kooperatystów, któremu Stefan Żeromski nadał nazwę „Społem". W r. 1911 zostaje przezwyciężona największa trudność życia spółdzielczego, stworzona mianowicie największym nakładem trudu i pieniędzy Hurtownię Związkową, będącą bezpośredniem źródłem najtańszego zakupu.

W wolnej Polsce, ruch spółdzielczy rozwija się pomyślnie, choć silnym ciosem dla niego był okres inflacji w r. 1919—1925.

Wreszcie w r. 1925 przychodzi wielka chwila triumfu — zjednoczenie istniejących organizacyj spółdzielczych w jeden Związek Spółdzielni Spożywców Rzeczypospolitej Polskiej". Silny i skonsolidowany staje Związek do dalszej pracy.

Istotne i nieodparte zalety ruchu spółdzielczego są zapewne wszystkim znane. Sprawiedliwa wymiana usług, zdrowy ruch kapitału, wyrabianie społeczne i przyuczanie do pracy zbiorowej, przekreślenie szkodliwego pośrednictwa.

Zaznaczyłam już wyżej, że powstanie ruchu spółdzielczego u nas, w Polsce, łączyło się, w przeciwieństwie do zachodu Europy, ściśle z ideą niepodległości. Razem z walką polityczną, rozpaloną przez garść „szaleńców", inni szaleńcy wzięli sobie za cel wydźwignięcie gospodarcze ludu polskiego.

Praktycznie mówiąc, wzięto w opiekę dochód niewyrobionego życiowo robotnika i chłopa, starając się ułatwić mu zaspokojenie możliwie największej ilości potrzeb życiowych, przez zastąpienie drogiego i często nieuczciwego pośrednika, organizacją własnych, nowych form wymiany.

Dziś już śmiało można sobie powiedzieć, że czasu nie zmarnowano, że w ogniu walki z polską rzeczywistością, wychowano typ entuzjastów-bohaterów, stworzono kadry „ofiarników", dla których kryzys ekonomiczny i moralny świata, przygotował wiosnę pod siew ziarna jedności i uczciwej pracy dla bliźniego.

Spółdzielczość to nowa forma rozwoju i przebudowy Polski — dzieło pokoju i potęgi dla Państwa i społeczeństwa.

A teraz druga wystawa! — pod hasłem Tygodnia Polskiego Towarzystwa Eugenicznego, który odbył się w Warszawie w dniach od 10 — 18 czerwca. Wystawa ta— to obraz całokształtu prac Towarzystwa na przestrzeni lat osiemnastu.

Polskie Towarzystwo Eugeniczne istnieje od roku 1918, cały czas pod nieocenionym przewodnictwem Dr. Leona Wernica. Celem pracy Towarzystwa jest walka ze zwyrodnieniem rasy, przez zakładanie i prowadzenie poradni przedślubnych, przeciwwenerycznych i przeciwgruźliczych, roztaczanie opieki nad matką i dzieckiem, dopomaganie w wyborze zawodu, organizowanie wykładów i odczytów z zakresu eugeniki. Zdrowe małżeństwo i zdrowe potomstwo — oto ideał życia społecznego! Z państw europejskich zrozumiały to najlepiej Włochy i Niemcy, gdzie istnieje bardzo daleko posunięta ochrona macierzyństwa.

Jak straszną zbrodnią społeczną i indywidualną są związki ludzi chorych — obrazują nam właśnie eksponaty wystawy.

Straszliwe panopticum syfilitycznych wrzodów, rany zamiast nosów i oczu. Małe, owrzodzone, niemowlęce główki, martwe, zaropiałe oczki patrzą z niemem pytaniem: „Za co?"

Syfilis, gruźlica, narkomanja, alkoholizm— najstraszniejsi wrogowie ludzkości! — Ale wystawa nie ukazała jedynie skutków choroby. Cały dział mówi i naucza, jaką drogą można się zarazić: zapomocą barwnych tablic, w sposób niesłychanie przejrzysty, obrazuje tak przecież łatwe w życiu codziennem możliwości przejęcia choroby.

Oto matka, karmiąca cudze, chore dziecko, przejmująca zarazek i jednocześnie przenosząca go na dziecko własne. Oto dwóch mężczyzn w barze zamienia się kieliszkami, a jeden wraz z alkoholem wchłania zabójcze bakterje, oto wreszcie pocałunek, niosący śmierć!

Nie zdaje mi się jednak, aby zbyt wiele osób zwiedziło wystawę. Powinni poznać ją wszyscy. I starsza młodzież szkolna pod przewodnictwem doktora, czy pedagoga, i młodzież robotnicza, i akademicy i żołnierze.

Bo doprawdy, nam się tylko zdaje, że wiemy i znamy dobrze te sprawy! Wystarczy zetknąć się z niemi oko w oko, aby poznać, że jednak nie wiedzieliśmy, że nie sądziliśmy, aby niebezpieczeństwo było aż tak groźne i aż tak bliskie.

Czy wiemy naprzykład wszyscy o tem, że w Polsce rodzi się rocznie 10.000 dzieci zarażonych chorobami wenerycznemi? Że ogólna śmiertelność niemowląt wynosi 13%, czyli, że ósme dziecko umiera w pierwszym roku życia, że w Zawierciu naprzykład, wg. ostatniej statystyki — 50% dzieci szkolnych jest zagrożonych gruźlicą?

Przerażające cyfry i przerażające wizje tych 10.000 tysięcy chorych niemowląt, od pierwszego dnia życia pokutujących za niedbalstwo i nieuświadomienie rodziców.

Czyż nie racjonalną drogą myślenia dochodzimy do wniosku, że o zdrowie dziecka troszczyć się należy na wiele dni i miesięcy przed jego urodzeniem, przez zdrowie własne?

A więc z całem przekonaniem powtórzmy sobie i innym hasło „Zdrowe małżeństwo — zdrowe potomstwo" i z zainteresowaniem pomyślmy o Polskiem Towarzystwie Eugenicznem, od tylu lat pomagającem hasło to wcielać w życie tym, którzy sami są na to za słabi i zamało uświadomieni.

*

Na zakończenie tego przeglądu ubiegłego tygodnia, smutna wiadomość z Anglji. W dniu 14 czerwca zmarł znany pisarz Gilbert Keith Chesterton w wieku 62 lat. Zmarły należał do czołowych pisarzy katolickich. Najpełniejszy wyraz swoich poglądów dał w książce „Kula i krzyż" (1910) oraz „Żywy człowiek" (1912).

Książki Chestertona obiegły w przekładach cały świat. W tłomaczeniu polskiem oprócz już wymienionych ukazały się „Przygoda ojca Browna", „Obrona niedorzeczności", „Delegat anarchistów". Wszystkie utwory przy niesłychanej głębi psychologicznej tryskały dowcipem, płynącym zawsze z głębi dziecięco naiwnego i wierzącego serca. Warszawa poznała Chestertona w 1927 r., gdy przybył na międzynarodowy zjazd Pen-Clubu. Ujrzeliśmy wtedy grubego, siwego i uśmiechniętego pana, jakby żywcem przeniesionego ze staro-angielskiego świata, z kart „Klubu Pickwicka" czy „Dawida Coperfielda".

Jednak już na wiele lat przedtem był człowiek ten gorącym przyjacielem Polski. W roku 1914 wydaje książkę p. t. „Zbrodnie Anglji", gdzie daje wyraz swego sentymentu do naszego kraju. W r. 1920, gdy polityką angielską kieruje Lloyd George, nieprzychylnie do nas usposobiony, Chesterton jest jednym z nielicznych Anglików, którzy nie wahają się publicznie wypowiadać swojej do Polski sympatji. I powtarza się to bardzo często.

Tem większy żal przejmuje dziś na myśl, że niema już tego oryginalnego, a z wielkim sercem i talentem pisarza.

E. K.

DOROBEK ZJAZDU PAN DOMU

Spojrzenie wstecz na fakt dokonany daje nam zwykle obraz bardziej plastyczny i bardziej pogłębiony, zarówno w stosunku do zjawisk życiowych, jak i przebiegu minionych wydarzeń.

Bezsprzecznie wydarzeniem i to wydarzeniem niepośledniej miary był ostatni Zjazd Delegatek Związku Pań Domu w Warszawie w dniach 4, 5, 6 czerwca 1936 r. oraz związana z nim ściśle uroczystość dziesięciolecia istnienia warszawskiej placówki.

Dziesięć lat to kawał czasu! To jakby pierwszy dokonany etap w życiu organizacji! A z realnym dorobkiem jej, za ten okres, mieliśmy możność zapoznać się na Zjeździe.

Uroczyste otwarcie Zjazdu po mszy św. odbyło się w sali „Roma" w obecności Pani Prezydentowej, Marji Mościckiej oraz przedstawicieli władz rządowych, samorządowych i organizacyj społecznych. Ponad dziewięćset osób na sali, w czem sto dwadzieścia delegatek z 50-ciu Oddziałów Związku Pań Domu, przybyłych z całej Polski — to wymowny dokument niezwykłego rozrostu i siły potencjalnej organizacji. A życzliwość i poparcie władz, to dowód, że praca Związku Pań Domu i jej znaczenie dla całokształtu rozwoju gospodarki krajowej, znajduje wśród czynników miarodajnych sprawiedliwą ocenę.

Monografja 10-lecia placówki warszawskiej opracowana przez p. Elżbietę Kiewnarską, (jedną z założycielek Z.P.D. i niestrudzoną przez lat dziesięć członkinię Zarządu) zapoznała ludzi najdalej od Z. P. D. stojących z ideowością, zadaniami i realnym wynikiem prac tej pionierskiej placówki. Pierwsze usiłowania przeszczepienia zasad naukowej organizacji do pracy w gospodarstwie domowem zapoczątkowała ś. p. Aleksandra Grzybowska, wieloletnia przewodnicząca Zjednoczonych Ziemianek. Należy przypuszczać, że dzisiejszy rozrost Związku Pań Domu przeszedł rozmiarami najśmielsze nawet nadzieje swej zasłużonej Inicjatorki i Założycielki, co potwierdza rozpiętość prac szeregu poszczególnych Wydziałów, a istnieje ich szesnaście.

Usługi wielkie niedoświadczonym paniom domu niesie poradnia gospodarcza; stale czynna jest wzorówka, jako modelowa wystawa; wydział kursów, pokazów, wydział pracy na przedmieściach, wydział pracownic domowych i wydział dziecka, pracują niestrudzenie nad podniesieniem sprawności organizacyjnej życia rodzinnego i nad przeszkoleniem zawodowem w gospodarstwie domowem szerokich rzesz kobiecych ze wszystkich warstw społecznych.

Wydziały: odczytowy, biblioteki i czytelni oraz klubowy, troszczą się o stworzenie członkiniom Związku P. D. ośrodka współżycia towarzyskiego i wymiany myśli.

Wydziały robót ręcznych, rabatów i wycieczek zabiegają również o kulturę i estetykę naszej codzienności, a także o wzmożenie naszej zdolności nabywczej drogą racjonalnie i świadomie osiągniętej oszczędności.

To są pokrótce naszkicowane i wymienione zagadnienia, którym Związek Pań Domu oddaje swą pracę.

Związek stara się nadążać zawsze za potrzebami chwili, więc też w tematach obrad oraz referatów wygłoszonych na Zjeździe doszukiwać się musimy jego ostatnich, aktualnych zainteresowań. Przemówienie na temat: „Najważniejsze nasze sprawy na dzisiaj" — wygłosiła p. Irena Szumlakowska, podkreślając, iż święcone przez Związek dziesięciolecie obowiązuje do przeprowadzenia kontroli nad dotychczasową jego działalnością. Że ta kontrola, jako jeden z nieodzownych współczynników naukowej organizacji, da możność zanalizowania potrzeb obecnych i rozplanowania ich realizacji w najbliższym czasie. Jako postulaty najżywotniejsze, prelegentka wysunęła: 1) walkę z brudem oraz 2) walkę z nieuczciwością w rzeczach drobnych, podkreślając, że taki właśnie trening uodporni społeczeństwo i zaprawi je do tężyzny życiowej. Drugim skolei był referat p. Haliny Mamelokowej z Sosnowca. Omawiał on żywotną sprawę „Pracy nad uzdrowieniem gospodarki pieniężnej rodzin". Referentka dała gruntowną analizę porównawczą budżetów rodzinnych wszystkich warstw, naświetlając przyczyny ich deficytowości.

Jako środki, wiodące do zażegnania obecnej złej sytuacji p. Mamelokowa wskazała paniom domu: 1) nabywanie wiedzy gospodarczej, 2) kalkulowanie wydatków i ścisłą rachunkowość, wreszcie 3) wydajną pracę.

Pod adresem władz, wytwórców i kupiectwa wypowiedziała się o konieczności: ochrony konsumentów przed marnowaniem ich siły nabywczej; 2) o racjonalizacji metod produkcji i handlu, 3) o dostosowaniu całokształtu rynku handlowego do istniejących warunków ekonomicznych i potrzeb życia.

Trzeci i ostatni był referat dr Z. Zabawskiej - Domosławskiej p. t. „Zdrowie rodziny w rękach kobiety".

Niezmiernie ciekawe i głęboko naukowe ujęcie higjeny życia codziennego pozwoliło prelegentce omówić wrodzone skazy, tkwiące w większości ludzkich organizmów i wskazać konieczność dostosowania odżywiania człowieka do jego pracy zawodowej, wieku, klimatu, pory roku i owej skazy wrodzonej.

Nie ograniczając się jednak na higjenie odżywiania dr Zabawska-Domosławska poruszyła higjenę snu, domagając się dla tych chwil ludzkiego odpoczynku spokoju i dobrego powietrza.

Zakończyła następnie apelem do wszystkich Pań Domu, aby wytrwale ćwiczyły się nietylko w układaniu budżetu wydatków, lecz aby potrudziły się układać budżet dnia, pracy i odpoczynku. Obraz zainteresowań, zaprzątających umysłowość pań domu na Zjeździe, uzupełniają nam jeszcze uchwały obrad zjazdowych, z których kilka zamieszczamy.

1) Wychodząc z założenia, że przysposobienie ekonomiczne kobiet, jako czynnik niezbędny dla uzdrowienia gospodarki pieniężnej rodzin, ma zasadnicze znaczenie, Związek Pań Domu postanawia zdwoić prace nad uświadomieniem kobiet w tej dziedzinie.

W tym celu Zjazd wzywa wszystkie panie domu: a) do zaznajomienia się z podstawami racjonalnej gospodarki pieniężnej rodzin, propagowanemi przez Związek Pań Domu i Instytut Gospodarstwa Domowego;

b) do uczenia młodzieży umiejętności obchodzenia się z pieniędzmi,

c) do podjęcia jaknajwiększego wysiłku w celu zrównoważenia budżetów domowych.

2) Ze względu na to, że budżety rodzin u nas kształtują się przeważnie deficytowo i że przyczyną zadłużenia rodzin jest nietylko nieumiejętna gospodarka pań i panów domu, lecz i czynniki zewnętrzne, Zjazd zwraca się do Władz Państwowych, przemysłu i kupiectwa z żądaniem:

a) przystosowania cen za świadczenia i artykuły pierwszej potrzeby do zmniejszonych zarobków ludności,

b) ochrony przed marnowaniem siły nabywczej konsumenta przez wprowadzenie normalizacji i wzmożonego nadzoru nad żywnością i przedmiotami użytku.

3) W zakresie ulepszenia produkcji krajowej Zjazd zwraca się do Izb Rolniczych o jaknajprędsze przeprowadzenie standaryzacji hodowli, sortowania, opakowania i sprzedaży owoców.

4) W zakresie techniki pobierania podatków Zjazd zwraca się do Ministerstwa Skarbu o wprowadzenie ustawowo zmiany terminów płatności podatku mieszkaniowego w ten sposób, aby podatek ten mógł być pobierany w ratach miesięcznych, bez konieczności składania indywidualnych podań.

Wreszcie następujące dwa nagłe wnioski zgłoszono już po zamknięciu Zjazdu.

1) Ze względu na wielką doniosłość ekonomiczną ustawy o uboju żywca zwierzęcego, uchwalonej z inicjatywy posłanki p. Prystorowej — Zjazd prosi Zarząd Główny o wystosowanie do Niej podziękowania za podjęcie tej sprawy na terenie Sejmu.

2) Zjazd poleca Oddziałom Z. P. D. ścisłą współpracę w Tow. Higjenicznem, Tow. Przeciwgruźliczem, ze Zrzeszeniem Lekarek Polskich, z Ośrodkami Zdrowia i innemi instytucjami higjeny publicznej i propagowanie wśród członkiń oddziałów i świetlic Związku oraz w najszerszych warstwach kobiecych zasad higjeny zapobiegawczej.

Ostatni dzień obrad był poświęcony pracy świetlicowej oraz pracy na przedmieściach, której wynikami i pozyskiwanem na terenach doświadczeniem delegatki poszczególnych oddziałów chętnie dzieliły się między sobą.

Niespodzianym zaszczytem, który uświetnił trzeci w kolejności wielki Zjazd Pań Domu w Warszawie, było nadanie odznaczeń państwowych sześciu pionierkom ruchu gospodarczego w Polsce.

Złote krzyże zasługi otrzymały: przewodnicząca Instytutu Gospodarstwa Domowego p. Janina Huberowa; przewodnicząca Zarządu Głównego Z.P.D. p. Iza Mandukowa i p. Irena Szumlakowska, żona posła polskiego w Madrycie.

Srebrne krzyże zasługi otrzymały: wiceprzewodnicząca Oddziału Warszawskiego p. Marja Chmieleńska; p. Halina Mamelokowa z Sosnowca i p. Kamila Nitschowa z Katowic.

W łonie Związku Pań Domu — Zjazd Delegatek zaszczytnemi tytułami członkiń honorowych obdarował p. Marję Karczewską, przewodniczącą Rady Naczelnej Gospodarczego Wykształcenia Kobiet, oraz p. Marję Łopacińską z Lublina za zasługi położone dla Związku.

Pisząc o Zjeździe, nie można pominąć jednego jeszcze dorobku uświetniającego bogactwo i ważkość jego treści.

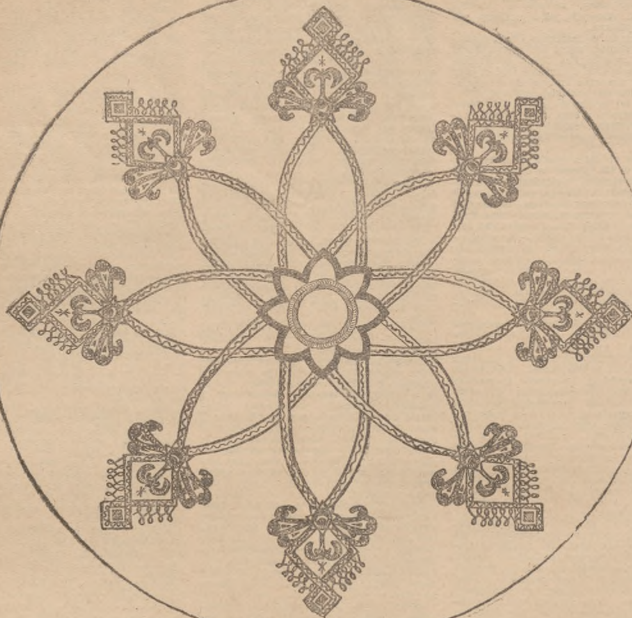
Był nim „Pokaz polskiej książki kucharskiej" zainicjowany przez Radę Naczelną Gospodarczego Wykształcenia Kobiet, która dostarczyła 16-cie ciekawych eksponatów. Inicjatywę tę wielkim nakładem pracy i starania zrealizowała na terenie Związku p. Elżbieta Kiewnarska, która zdobyła ponad 180 egzemplarzy, a wśród których nie brakło bezcennych inkunabułów z XVI wieku, a także książek pisanych odręcznie.

Dorobek więc Zjazdu, jak to można ocenić z powyższego zestawienia, przedstawia się zgoła realnie i treściwie. Miejmy przeto nadzieję, że projektowany za lat pięć ponowny Sejm polskich Pań Domu w stolicy wypadnie niemniej imponująco.

Marja Ankiewiczowa.

SERWETA W STYLU ZAKOPIANSKIEM

(Wzór naturalnej wielkości na tablicy kroju).



NA MARGINESIE BUDZETOW

Przesyłam kilka uwag, odnoszących się do budżetu p. „Oszczędnej", prosząc o zamieszczenie ich na łamach „Pr. Pani", o ile P. T. Redakcja uważa za słuszne.

Budżet p. Oszczędnej zainteresował mię bardzo, gdyż pozycja „wyżywienie" wydawała mi się bardzo niska, jak dla trojga osób, dlatego też z ciekawością przeglądam spis wydatków i obiadów tygodniowych i tu nasunęły mi się pewne spostrzeżenia — uwagi, któremi pragnę się podzielić z Paniami czytelniczkami, ewentualnie zapoczątkować dyskusję na ten ciekawy temat.

1. Wprawdzie obiady p. Oszczędnej obmyślane są b. starannie, ale zdaje mi się, że są trochę za „lekkie", zwłaszcza dla mężczyzny, który prawdopodobnie pracuje w biurze. Np. obiad na środę: kasza gryczana i kwaśne mleko. Uważam, że jest to wprost idealne danie, ale na kolację, względnie 1-sze danie obiadowe, koniecznie należałoby jeszcze coś podać na drugie, bo inaczej wstałoby się od stołu z uczuciem głodu.

2. Następnie nie zauważyłam zupełnie w spisie legumin. Wprawdzie dania słodkie bardzo podnoszą koszt obiadu, ale cukier jest przecież konieczny dla organizmu ludzkiego. Należałoby więc przynajmniej 2 razy dziennie w tygodniu dać jakiś kompot, naleśniki ze słodką marmeladą i śmietaną, albo jakiś tani, a bardzo pożywny, zwłaszcza dla dzieci kremik, zamiast kupnych bomb czekoladowych czy biszkoptów. Zrobiony w domu taki przysmak będzie zdrowszy, i tańszy, bo go będzie o wiele więcej.

3. Dalej: dlaczego p. Oszczędna kupuje 1 kg ziemniaków? Sądząc z ceny, to nie są ziemniaki nowe, co byłoby wytłumaczone, należałoby przecież mieć jeszcze z jesieni zapas ziemniaków, bo niepotrzebnie się je przepłaca, kupując w takich ilościach.

4. I jeszcze jedna uwaga odnośnie do tłuszczów: w jaki sposób wystarczy na tydzień dla 3-ch osób 3/4 kg masła? Przecież jeśli się używa masła na pierwsze śniadanie, dla dziecka na drugie (starsi mogą nie jeść drugiego), czasem do obiadu i przypuszczalnie do chleba na kolację, to przecież stanowczo 3/4 kg jest za mało. Nas jest także troje używam masła b. oszczędnie, ale zawsze tygodniowo wychodzi mi więcej niż 1 kg.

Tyle moich uwag, bardzo chciałabym, żeby wywiązała się dyskusja na ten pouczający, mam nadzieję, ciekawy dla wszystkich Pań temat, bo racjonalne odżywianie to przecież zdrowie całego społeczeństwa.

Z poważaniem
Marja L. — G. Śląsk.

W ZWIERCIADLE MODY



PRZEDWYJAZDOWE REWJE

Wśród ogromnej ilości różnych modnych rewij jedna z ostatnich zasługiwała na specjalne wyróżnienie. Nie dlatego, żeby modele odznaczały się jakimś specjalnym, oszałamiającym przepychem. A dlatego, że pokazano tam rzecz niezmiernie praktyczną, która przydać się może każdej z pań szyjących. I nawet takim, które korzystają z roboty taniej, domowej krawcowej.

Były to przez Poradnię Mody przygotowane formy sukien. Nie bibułkowe wykroje, które znamy wszystkie i których wartość nauczyłyśmy się cenić. Ale całe suknie z taniutkiego muślinu, doskonale na miarę dopasowane.

Koszt takiego patronu wynosi kilka złotych i daje absolutną gwarancję, że po uszyciu suknia będzie leżała „jak ulał". Ta demonstracja wywołała żywe zainteresowanie wśród licznie zebranych pań, tembardziej, że młodziutkie, żywe manekiny miały niezmiernie dużo wdzięku.

Drugim interesującym punktem rewji, zorganizowanej przez Poradnię mody, był model „perpetuum mobile". Suknia o wielorakiem zastosowaniu np. na bardzo elegancki wyjazd week'endowy. Model taki można oczywiście skopjować i z tańszego materjału.

Zademonstrowany model składał się z sukni z granatowego marokenu jedwabnego, związanej z przodu na pasek i zapiętej na duże szklane, białe guziki. Na suknię włożony był żakiecik 3/4 luźny z wełny granatowej w biały rzucik. Główkę ślicznej modelki osłaniał duży, czarny, słomiany kapelusz. W ręku trzymała skórzane pudło od kapelusza.

Tam mieściły się dalsze tajemnice. Mianowicie po zdjęciu żakiecika wyjmowała pani i wkładała na suknię bluzkę bez rękawów z długą, kloszową baskiną. Całość wykonana z drukowanego jedwabiu biało-granatowego. Główkę przybierał maleńki biały kapelusik z woaleczką, wyjęty z głębi pudła.

Jeżeli i ta zmiana nie odpowiada pani na daną chwilę lub była niewłaściwa, to pani wydobywała jeszcze z pudła śliczny, krótki żakiecik z białej piki, który wkładała bezpośrednio na swą granatową suknię.

Były to wszystko praktyczne wskazówki, jak sobie poradzić.

Natomiast bielizna demonstrowana na niezręcznej modelce, zamiast zjednać klientelę pewnej firmie, wywołała uwagi, „tak nie należy się ubierać".

Wiadomo bowiem, że od sposobu pokazania zależy powodzenie modelu.

Widziałyśmy ładne suknie wieczorowe z organdyny na kolorowych spodach. Ta sama organdyna zielona, włożona na spód zielony albo na różowy wygląda zupełnie inaczej.

Dużo, dużo nosi się nadal różowych kostjumów jednolitych i kombinowanych. Są wełniane i jedwabne. Są z wełnianego trykotu. Bardzo miłą całość stanowiła granatowa spódniczka z białym wełnianym żakiecikiem. Pod spodem nie było bluzki, tylko na szyi założony czerwony, jedwabny szal.

Jeden z kostjumów miał na wyłogach nieduże kieszenie. Z jednej z nich wychylała się czerwona, a z drugiej szafirowa chusteczka. Takie maleńkie obdoby są nieraz łatwe do skopjowania i bardzo zręcznie odświeżają nawet noszony kostjum.

Na wieczorowe zebrania i na dancingi, których pełno jest latem w zdrojowiskach i nad morzem, nosi się nadal suknie z barwnie drukowanego jedwabiu. Długie do ziemi i lekko kloszowe, z rękawami do łokcia. Za całą ozdobę mają szarfę w kolorze tła lub kwiatów. Robi się ją z szyfonu lub żorżety i wiąże z przodu na długie końce, spływające do dołu sukni.

Do tego typu sukni można nosić duże kapelusze czarne lub ze słomy florenckiej. Fason „pasterki" przybiera się aksamitką i kwiatami.

Modne są również kapelusze z lnianego płótna, mające obecnie duże bardzo zastosowanie. Obok nich śliczne, lniane torby z aplikowanym monogramem pani. No, i oczywiście lniane obuwie! żyjemy przecież pod znakiem lnu.

Jako nowość pokazano gumowe, dwustronne peleryny na plażę i duże ceratowe kapelusze. Modne, ale... Ale nie ładne.

Natomiast nastrój rewji był przemiły.

Marjeta.

O WŁAŚCIWEM UBIERANIU

NA ŚLUBY I WESELA

Do naszej Redakcji napływają nieraz listy z zapytaniami, jak ubrać się do ślubu?

Otóż odpowiedź trzeba uzależnić całkowicie od rodzaju ślubu. Bywają ciche i pompatyczne. Ranne i popołudniowe, przesunięte aż do późnej wieczornej godziny.

Decyzja musi być powzięta zawczasu, żeby nikt nie był zaskoczony na ostatnią chwilę i mógł się należycie przygotować.

Całość zależy od rodzaju toalety, którą obiera panna młoda. Od tego, czy ubiera się do ślubu w tradycyjną suknię ślubną, czy też w kostjum, podyktowany względami praktycznemi.

Musimy zatem rozpatrzeć kolejno różne rodzaje ślubów.

Ślub o wczesnej godzinie rannej trzeba brać bezwarunkowo w kostjumie. Może być biały wełniany z takim samym kapeluszem i obuwiem. Noszone są również kostjumy popielate, beige i zielonkawe. Wtedy kładzie się do nich białą bluzeczkę i rękawiczki. Biała butonierka uzupełnia całość.

Przy takiem ubraniu panny młodej, pana młodego obowiązuje dwurzędowa ciemna marynarka. Jeżeli asystuje orszak rodzinny i przyjaciół, panie noszą również kostjumy a panowie ciemne garnitury.

Pan młody może ofiarować pannie młodej niewielki bukiet białych kwiatów.

O ile ślub brany jest na późnej mszy, w godzinach południowych, to panna młoda może nosić suknię ślubną z trenem, welonem i bukietem. Pan młody gładkie ubranie wizytowe. Panie z orszaku suknie wizytowe, albo kostjumy. Panowie garnitury wizytowe.

Zwykle po takim ślubie bywa śniadanie i dlatego ubrania muszą być podciągnięte pod ten rodzaj przyjęcia.

Jeżeli w orszaku są druchny, to ubierają się jasno, kolorowo w długie suknie. Muszą się dostosować do stylu panny młodej. Nie wolno im tylko nigdy ubierać się biało. Ta barwa musi pozostać w dniu ślubu wyłącznym przywilejem panny młodej.

Śluby popołudniowe odznaczają się zwykle większą wystawnością. Strój panny młodej bywa wtedy przeważnie tradycyjny. Suknia ślubna biała jedwabna musi mieć długie rękawy i nie może posiadać dekoltu. Jest to bardzo niewłaściwe. Żadnej biżuterji, tylko pięknie upięty welon i biały bukiet.

Druchny ubierają się kolorowo. Jeżeli jest ich kilka, to bardzo ładnie zastosować zagraniczny zwyczaj, przyjęty w wytwornych sferach i ubrać je wszystkie zupełnie jednakowo. Ta jednolitość obowiązuje wszystkie druchny, bez względu na wiek. Prawem kontrastu mogą mieć bukiety w kolorze odrębnym od koloru sukni.

Matki ubierają się w suknie kolorowe, strojne (czarny jest wykluczony, bo ma być jakoby złym symbolem chociaż zagranicą czarna suknia dla matki panny młodej jest właśnie obowiązująca). Cały orszak, uformowany parami, musi dostosować się do stroju panny młodej i jej asysty.

Panów obowiązują wtedy fraki z białemi butonierkami (kokarda i mirta).

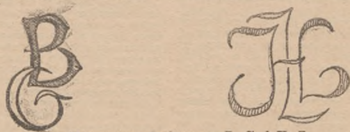
Tak wygląda sprawa ślubów i związanych z niemi przyjęć weselnych. Wygląda w linji zasadniczej, teoretycznej.

Pozostaje jednak zawsze strona praktyczna. Pomiędzy pragnieniem zorganizowania ślubu w sposób tradycyjny (kosztowny) a możliwościami finansowemi powstaje często głęboka przepaść.

I raczej zdecydować się trzeba na ślub skromny, który nie obciążyłby budżetu ratami i długami. O wiele to mądrzejsze posunięcie od ośmieszonego „zastaw się, a postaw się". Młodzi powinni zaczynać wspólne życie mądrze, bez niepotrzebnych obciążeń.

Tem się też tłumaczy coraz większa ilość ślubów skromnych, porannych, nie pociągających za sobą dużych kosztów.

M. D.



Monogramy haftowane B. G. i H. Z.

Psychologja dzieci i młodzieży

Pierwsze lata nauki szkolnej.

Na przełomie 6-go i 7-go roku życia dziecko ma już umysł na tyle przygotowany, że może zacząć uczyć się czytania i pisania. Są to bowiem pojęcia mało konkretne i wcześniejsze nakłanianie dziecka do nauki nie wywołuje jeszcze należytego rozumienia.

Dziecko, wchodzące do szkoły nie powinno nic umieć. Nauczyciele mają swoje wypróbowane, na psychologicznych podstawach oparte metody, przy których stosowaniu dzieci, umiejące trochę czytać i pisać, bardzo przeszkadzają. Trudno jest je nauczyć tych umiejętności prawidłowo, bo najpierw trzeba je oduczać od pewnych błędnych przyzwyczajeń, a trudniej jest oduczyć i poprawić niż uczyć na nowo.

Nauka szkolna dla dziecka, które nic z nią dotąd nie miało wspólnego, jest zupełną nowością i jako taka bardziej je pociąga, a nawet niekiedy pochłania. Pochłonięcie nauką inaczej wygląda niż u dorosłych. Jest bardzo silne, ale krótkotrwałe. Dziecko niczem nie potrafi zajmować się długo. Nuży się i męczy szybko, potrzebując zmiany i odpoczynku. Z tą właściwością powinny się liczyć te osoby, które z pewnych względów nie posyłają dzieci do szkoły i przez pierwsze lata uczą je w domu. Dziecko 7-mioletnie potrafi skupić uwagę nad lekcją, na 15, najwyżej 20 minut. Potem przestaje uważać i najlepsze tłomaczenie nie trafia do jego umysłowości. Po kilkominutowym odpoczynku lub zajęciu się inną pracą może wrócić do lekcji i znów przez 15—20 minut jest zdolne do uczenia się.

Szkoła jest zwykle terenem, na którym poszczególne dzieci po raz pierwszy stykają się z większą grupą obcych ludzi, (o ile nie były przedtem w przedszkolu lub ochronce). W związku z tem dają się zaobserwować pewne właściwości, które będą towarzyszyły im przez całe życie. Szybko wyróżniają się typy t. zw. wodzowskie, które organizują zabawy, rządzą swoimi rówieśnikami i wszędzie są pierwsze. Są śmiałe, dobrze się czują w gromadzie i można o nich powiedzieć, że dadzą sobie w przyszłości radę, bez specjalnych trudności. W stosunku do starszych bywają czasem uparte i dość trudne w wychowaniu.

Drugi typ to dzieci, które pozwalają sobą rządzić. Nigdy nie zdobędą się na to, żeby zacząć, zorganizować, albo objąć kierownictwo jakiejś gry. Z tych rekrutują się najlepsi uczniowie. Przynoszą dużo zadowolenia wychowawcom, ale w życiu rzadko zdobywają poważniejsze stanowiska.

Trzecia grupa wreszcie to rozpieszczeni jedynacy. Nie wszyscy są jednakowi, ale prawie wszyscy źle czują się w zorganizowanem społeczeństwie klasowem, gdzie są zepchnięci do roli równej innym dzieciom, podczas gdy dotąd byli najważniejszemi osobami w domu. Rozpieszczone dziecko, które przez 7 lat rządziło nieraz podświadomie ojcem, matką, służącą i dalszymi krewnymi, którego wszystkie zachcianki wszyscy starali się zaspokoić, które zdawało sobie sprawę ze swego uprzywilejowanego stanowiska w rodzinie, czuje się wytrącone z równowagi w większej grupie, gdzie nikt go nie słucha i nikt się o niego nie troszczy. Dzieci takie wyglądają zahukane, boją się szkoły. Wpływa to naturalnie ujemnie na postępy w nauce i najczęściej przez cały czas jej trwania nie pozwala im wyjść poza przeciętny poziom.

Podział ten odnosi się zarówno do chłopców, jak i do dziewczynek, różnice jednak typów nie zawsze występują dość wyraźnie. Dużą rolę grają indywidualne cechy charakteru dziecka, wrodzone lub nabyte.

Od chwili wstąpienia do szkoły dziecko wysuwa się częściowo spod opieki i kontroli domu. Spędza kilka godzin poza nim, poznaje inne rzeczy i innych ludzi, którzy zaczynają mu imponować i interesować je.

Pierwsze lata nauki jako pierwsze zetknięcie się z rzeczywistem życiem są dla rodziców ogromnie ważne. Pozwalają im zorjentować się, jak ich dziecko będzie sobie w przyszłości dawało radę z ludźmi, czy się nie pozwoli zahukać, czy będzie się dobrze uczyć i czy wreszcie organizm jego jest dostatecznie silny i odporny. Wcześnie zauważone wady charakteru dadzą się jeszcze naprawić, umiejętne oddziaływanie wyrobi w dziecku samodzielność, a rozsądna opieka nad stanem zdrowia dziecka może zapobiec na przyszłość wielu zmartwieniom.

Do spraw związanych z nauką szkolną powrócimy z początkiem roku szkolnego, omówione bowiem teraz artykuły prawdopodobnie wkrótce będą zapomniane. Poruszyliśmy te sprawy teraz, ponieważ w pedagogice, jak w ogrodnictwie niema właściwie przerwy i niema takiej pory, w której nie możnaby tych kwestyj omawiać. Wszystko wiąże się tutaj ze sobą i stanowi długi łańcuch. O pomidorach np. można pisać w lutym, kiedy się je zaczyna wysiewać, takby się właściwie zdawało, skoro jednak na jesieni należy kłaść pod nie nawóz, co jest początkiem zabiegów, należałoby może raczej zacząć od jesieni.

O wychowaniu szkolnem należałoby może mówić na jesieni, cóż, kiedy na wiele uwag może już być wtedy zapóźno. Ojciec, mający w czasie wakacyj dużo czasu, zechce może ten czas poświęcić nauczaniu swego dziecka. Jeżeli jest specjalistą to dobrze, jeżeli bierze się do rzeczy po amatorsku, niech lepiej da temu pokój w myśl tego, co powiedziałam już wyżej.

Lato sprzyja zato bardzo zbliżeniu dziecka z przyrodą. Nawet dzieci miejskie na spacerach czy półkolonjach mają możność zetknięcia się z różnemi stworzeniami, które w nich nieraz budzą zgrozę i obrzydzenie, a które winny cenić i lubić.

O tem właśnie zbliżeniu z przyrodą pomówię w przyszłym numerze.

H. W.

Kobieta w okresie ciąży

Ciąża, o ile przebiega zupełnie prawidłowo, nie powinna pociągać za sobą zmiany trybu życia kobiety.

Każda kobieta zdawać sobie powinna sprawę z tego, iż organizm jej jest przystosowany do macierzyństwa, że ciąża jest zjawiskiem fizjologicznem i że najistotniejszym celem budowy jej ciała, jest wydawanie na świat potomstwa. Czas trwania ciąży można podzielić na trzy okresy, w których obowiązywać będą: regularny tryb życia, codzienne spacery bez wywoływania zmęczenia, bezwzględna czystość ciała i odzieży, oraz ścisłe przestrzeganie djety w poszczególnych okresach ciąży. Przedewszystkiem należy ściśle przestrzegać godzin spoczynku nocnego. Spokojnie przebyta noc, a zwłaszcza wczesne udawanie się na spoczynek, daje gwarancję spokoju systemu nerwowego, a spokój ten w całym okresie ciąży jest niezbędny.

Czystość ciała powinna być w tym okresie specjalnie przestrzeganą. Należy pamiętać, że wszelkie kąpiele zimne jak morskie, rzeczne, nie są zalecane, jak również i zbyt gorące. Należy brać kąpiele higjeniczne, dla celów oczyszczających, przy ciepłocie wody nie przekraczającej 29°C.

We wszystkich trzech okresach djeta kobiety ciężarnej powinna ulec pewnym nieznacznym zmianom. Okres pierwszy obejmuje pierwsze miesiące ciąży, w których przeważnie występują t. zw. „wymioty ranne". W godzinach rannych ciężarna odczuwa mdłości i zwraca przyjęte pokarmy. Nie zaleca się stosować w tym czasie djety specjalnej, a raczej liczyć się ze specjalnemi i wybitnie zmiennemi upodobaniami, jakie kobieta w tym czasie odczuwa. Objaw „wymiotów rannych" nie powinien wzbudzać niepokoju, gdyż jest najzupełniej normalny, dla tego właśnie początkowego okresu ciąży i prędko przemijający. Z chwilą ustania wymiotów, rozpoczyna się drugi okres ciąży i trwa do pierwszych dni szóstego miesiąca. Jest to okres czasu, podczas którego, o ile ciąża ma przebieg normalny, kobieta nie odczuwa żadnych dolegliwości.

W okresie tym zwracać należy uwagę na jakość produktów, spożywanych przez ciężarną. Zwłaszcza przy wyjeździe na lato do podmiejskich miejscowości letniskowych, często zabiera się z domu różne konserwy i reszty zapasów zimowych. Jedzenie tego rodzaju produktów jest stanowczo niewskazane, gdyż wywołać może zaburzenia trawienne. Należy przyjmować posiłki nie częściej, jak 4 razy na dobę, składać się one powinny z potraw posilnych, w godzinach zaś wieczornych muszą być lekkostrawne; potrawy mięsne zastąpić jarzynami, posilnemi zupami, lekkiemi potrawami mącznemi, względnie z jaj (kluseczki lane, francuskie, naleśniki, kasze, wszelkie pierożki, byle nie w drożdżowem cieście, szarlotki, grzaneczki e.t.c.). Dla regulacji stolca, zaleca się, codzienne spożywanie kompotów z jabłek, lub śliwek. Od drugiego okresu począwszy, trzeba dostarczać organizmowi dużą ilość witamin, w postaci spożywanych surowizn. W okresie tym może zaznaczyć się pewne wzmożenie apetytu ciężarnej. Może ona spożywać więcej niż w poprzednim okresie, nie można jednak dopuścić do przeładowania żołądka, a co za tem idzie, do niestrawności. W okresie trzecim, djeta powinna być specjalnie lekkostrawna, lecz jednocześnie pożywna. Należy zmniejszyć ilość tłuszczu, a zwlaszcza mięsa, gdyż w okresie tym nerki i wątroba ciężarnej narażone są na zwiększoną pracę, której należy ulżyć. Czynność nerek powinna być w tym czasie kontrolowana w odstępach kilkotygodniowych, zapomocą analizy moczu. W razie jakichkolwiek śladów białka w moczu ciężarnej, natychmiastowa porada lekarska jest konieczna. W okresie drugim i trzecim, należy specjalną uwagę zwrócić na prawidłowe działanie przewodu pokarmowego. Ograniczyć potrawy cięższe (mięso wołowe, wieprzowinę, baranie, groch, fasola). Zaparcia regulować odpowiednią djetą: zsiadłe mleko, kefir, owoce surowe. Środki przeczyszczające używać tylko z polecenia lekarza. Nie należy również pod żadnym pozorem używać napojów alkoholowych bez względu na to, czy są to napoje o dużej lub też o małej zawartości alkoholu. Wspomnieć jeszcze należy o pielęgnacji piersi: brodawki należy codziennie przemywać alkoholem, piersi podtrzymywać odpowiednim stanikiem. Kobiety o słabych mięśniach brzucha lub, które już rodziły, muszą przez kilka ostatnich miesięcy nosić podtrzymujące pasy. Trzeba uważać, by pas nie gniótł a istotnie podtrzymywał.

Dr J. E.

NASZA SKRZYNKA

Szanowne Panie! Od pół roku jestem stałą czytelniczką i wielką sympatyczką „Praktycznej Pani". Nasza Skrzynka interesuje mię bardzo i już nieraz chciałam napisać do niej, ale trudno mi było zdecydować się. Trudno mi było otworzyć serce i duszę, pamiętam bowiem jeszcze w dzieciństwie przeczytane zdanie, które głęboko utwiło mi w pamięci. Brzmi ono: „Otwórz ludziom dom, głowę, kieszeń, ale serca swego nie otwieraj, bo ci w nie naplują!" Czytając jednak listy Pań, pisane tak szczerze, a odpowiedzi serdeczne i rady znamionujące ludzi dobrych naprawdę, odważam się, a więc: Wyszłam zamąż młodo, prawie dzieckiem, za człowieka dużo starszego ode mnie. Chowałam się u krewnych w warunkach skromnych, ale jasno było koło mnie, serdecznie i ciepło. W małżeństwie tego nie znalazłam.

Przyszły dzieci. Dla nich tylko żyłam, troska o nie wypełniała mi życie po brzegi.

Pracowałam jako urzędniczka, bo mąż był zdania, że żona powinna zarabiać, domowa praca to jest nic, tylko „kręceniem się w kółko". Pracę swą lubiłam i zawsze znalazłam czas na to, jak nie w dzień, to w nocy, by i ta płatna i domowa były wykonane należycie. O żadnych przyjemnościach nie było nawet mowy. Ale wszystko było mało. Na twarzy „pana" nigdy zadowolenia nie widziałam, słówko dobre, które jest taką zachętą w ciężkich chwilach i pociechą, z ust jego nigdy nie padło. Zawsze był milczący, i gdyby nie rozkazy wydawane, nie słyszałabym jego głosu. Tak było lat kilka. Dzieci tymczasem rosły, kształciły się, poznawały życie, pojmując je b. poważnie. Stosunki domowe psuły się coraz więcej. Ciężko było żyć. Weszła w drogę ta „druga". Wreszcie, gdy już przebrała się miara, zabrałam dzieci i odeszłam.

Pracowałam ze zdwojoną siłą, prosząc Boga o lepszy los dla moich dzieci, a zdrowie i siły do pracy dla siebie.

Ale przyszły gorsze chwile. Zachorowałam i straciłam posadę, która była mi potrzebniejsza niż woda, powietrze i miłość!

Dziś dzieci moje mają już swój kawałek chleba, nie jestem im potrzebna, zresztą ja korzystać z nich nie chcę, nie mogę, mając głowę na karku i zdrowe ręce.

Będąc nie starą, a duchem zupełnie młodą, zdrową zupełnie, dziś proszę Was, kochane Panie o pracę! Może która z Was potrzebuje osoby inteligentnej, uczciwej, umiejącej pracować i przejmującej się swemi obowiązkami? Umiem dobrze gotować, szyć, reperować, lubię porządek, jestem domatorką. Dzieci b. kocham i umiem się z niemi obchodzić. Cierpliwości mam dosyć i do warunków dostosować się potrafię każdych. Mimo, że sporo w życiu przeszłam, jestem usposobienia wesołego i na świat i ludzi czarno nie patrzę. Wymagania mam bardzo skromne.

A więc jeszcze raz proszę Was, Kochane Panie, dopomóżcie mi do otrzymania pracy. Wyjechać mogę nawet dalej.

Jowita.

Adres mój w Redakcji.

Pani M. St.

Niech Pani nie lekceważy tej dolegliwości, jaką jest nadkwaśność żołądka! Z własnego doświadczenia powiem Pani, że na to lekarstwa niema, jedynie odpowiednia dieta (to jest nie jadanie tego, co Pani szkodzi) może Pani ulgę przynieść lub wyleczyć ją. Mnie leczyło wielu doktorów, każdy zapisywał lekarstwa, ale żaden nie powiedział mi tego cudownego zdania: „nie jeść tego, co szkodzi mnie, dopiero profesor Uniw. Poznańskiego Dr. Henryk Lubieniecki, do którego udałam się przed dwoma laty. Jeśli Pani znajduje się na głębokiej prowincji lub z innych przyczyn nie może się udać do dobrego d-ra specjalisty, niech Pani przeprowadzi taką kurację jak ja.

W ciągu 2-ch tygodni proszę przyjmować sól Karlsbadzką sztuczną (najlepiej „Motor", Warszawa), codziennie rano na czczo, pół łyżeczki w 3/4 szklanki wody przegotowanej ciepłej. W trzy kwadranse potem dopiero można jeść śniadanie, składające się tylko z kaszki pszennej, manny, ugotowanej na wodzie bez soli i masła. Później do obiadu może Pani jadać ryż gęsty, lub na rzadko, bez masła, tylko z odrobiną soli, kartofle tarte również bez masła, twarożek świeży z pół litra mleka, nie kwaśny, bez śmietany. Koniecznie 2—3 białka (same białka bez żółtka), surowe wypić, no i jak wielkie pragnienie, herbaty nie mocnej i nie gorącej, w miarę słodkiej.

Na obiad kurczę gotowane bez włoszczyzny, tylko z solą, z ryżem na gęsto, lub kartoflami i bardzo łagodny kisielek. Po czterogodzinnej przerwie dopiero może Pani jeść kolację, składającą się z kaszki manny, ryżu lub kartofli, wszystko z masłem świeżem, masła sporo. Zaleca się leżyć przeważnie nawznak. Herbatę może Pani pić i wieczorem. Wszystko jadać tylko ciepłe. Ta dieta powinna trwać długo, ja stosowałam do roku.

„Współczująca".

Szanowne Panie!

Jako stała prenumeratorka „Prakt. Pani", zawsze z zainteresowaniem przeglądam „Skrzynkę". Ponieważ wiele z pań porusza w niej własne swoje rozmaite utrapienia, znajdując częstokroć radę, lub pociechę i ja również zwracam się ze swojemi troskami, a może mi kto poradzi. Mam lat czterdzieści kilka, od lat kilku nie żyję z mężem. Po rozejściu się z mężem zostałam bez żadnych środków do życia i przyjechałam do ojca emeryta. Niestety, w bardzo krótkim czasie ojciec umarł, a ponieważ nie mam żadnej rodziny, pozostałam zupełnie sama, bez żadnych środków.

Narazie umieściłam się w Warszawie u dalekiej krewnej, osoby również niezamożnej, lecz pracującej w biurze, a której za życie zajmuję się dziećmi. Taka egzystencja długo trwać nie może, przedewszystkiem czuję, że jestem dla niej ciężarem, powtóre jest to osoba starsza, która każdej chwili może stracić posadę, wtedy znowu byłabym bez dachu nad głową.

Nie mam żadnego fachowego wykształcenia: przed wojną skończyłam pensję w Warszawie, umiem trochę grać na fortepianie, ot takie przeciętne wykształcenie, przeciętnej przedwojennej panny ze sfery inteligentnej. Żeby dostać się do biura, wobec nadmiaru pracownic młodych, niema mowy.

Chciałabym nauczyć się czegoś, co dałoby mi możność zarobkowania, ale sama nie wiem, czego się uczyć.

O szyciu lub hafcie nie może być mowy, bo mam b. słaby wzrok. Myślałam o introligatorstwie, ale dowiedziałam się, że b. są słabe szanse zarobkowania.

Zwracam się do „Skrzynki", może która z Pań coś mi poradzi, za co będę bardzo wdzięczna.

Stroskana E. K.

W lipcu wyjeżdżam na urlop do Worochty, lub jeśli ona okazałaby się zbyt drogą, to w pobliską jej okolicę. Której z Pań brak towarzystwa, a wybiera się w tamte strony, może zechciałaby się ze mną skomunikować. Aby razem spędzić urlop, musimy mieć budżety podobnie zestawione, zatem podaję moje obliczenia:

Podróż III klasą pociągiem pośpiesznym w obie strony (powrotna droga 50% zniżki kolejowej), dorożki i t. d. — 60 zł.

Pensjonat 30 dni à 6 zł. — 180 zł.

Taksa kuracyjna i ewentualne bliskie wycieczki — 40 zł.

Koszt całości — 280 zł.

Oczekuję zgłoszenia na poste restante w Warszawie — „Urlop w Worochcie".

*

Mieszkam w leśniczówce b. ładnie położonej, w borach Tucholskich i chciałabym wynająć trzy pokoje z utrzymaniem. Kuchnia smaczna i zdrowa, posiłki trzy razy dziennie, dorośli 2.50 zł., dzieci do lat 10-ciu 2 zł. dziennie. Mogę także dawać i podwieczorki, wówczas liczyłabym 3 zł. od dorosłych i 2.50 od dzieci.

Pokoje mam ładne, swoboda ogromna, las zaraz przy domu, 10 minut do kąpieli rzecznej. Bliższych informacyj udzielę listownie.

Adres mój: P. Osie, Leśniczówka „Wydry" — Pomorze.

*

Zwracam się do wszystkich Pań z serdeczną prośbą o wskazanie mi jakiegoś specjalnego zakładu dla niedorozwiniętych umysłowo. Mam syna 16-stoletniego, który przy swoim niedorozwoju jest okropnie przykry dla otoczenia, bardzo nerwowy, o byle drobnostkę wybucha, wymawia zaledwie kilkanaście słów i to go bardziej drażni, że nie może się wypowiedzieć.

Leczyłam go przez kilka lat u różnych znanych lekarzy, prawie że z żadnym rezultatem.

Ostatnio lekarz oczekiwał na okres dojrzewania płciowego, lecz i to przeszło bez widocznej zmiany na lepsze.

Nie mogę sobie dać z nim rady, czynny, chętny do każdej pracy, męczy się zbijaniem bąków. Pracuję 9 godzin dziennie poza domem, chłopiec pozostaje pod opieką sąsiadów, bo żadna służba nie może z nim sobie radzić. Po powrocie z biura, zamiast odpoczynku, mam awantury. Strasznie mi go żal, a nic nie mogę poradzić. Męczę się z nim, a i jemu jest źle.

Proszę więc bardzo, może mi panie coś poradzą.

Płacić mogę za niego 40 zł. miesięcznie.

Marja K.

Upoważniona zgłoszeniami innych Pań prenumeratorek i ja pospieszam ze zgłoszeniem do „Kącika turystycznego".

Posiadam w Zakopanem dwa domy, w nich poza własnem mieszkaniem 10 pokoi i 2 kuchnie odnajmuję, pensjonatu nie prowadzę, możliwe na żądanie śniadania. Kwatera dzienna od 1.50 zł. do 2 zł. Pokoje miesięcznie od 25 zł. do 50 zł., także mieszkania dla rodzin z kuchnią osobną lub wspólną, duży ogród nad potokiem i plac do gry.

Adres: Zakopane ul. Sienkiewicza, nr. 2, J. Woynina, żona emeryt. sędziego.

Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibułkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery P. P. jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.

SZALEŃSTWO MAYERA

Był maj, ale pan Aleksander Mayer nie chciał się śmiać, co nie było zresztą rezultatem powszechnego u nas przekonania, że śmiech jest nietaktem towarzyskim, obrażającym otoczenie.

Pan Aleksander miał poprostu śmiertelnie zranione serce.

Właśnie wracał z decydującej rozmowy z mamą Cieplikową.

Pani Cieplikowa powiedziała krótko:

— Panie Oleś, pan jest poczciwy chłopak! Ale pomyśl tylko: Alunia ma kilka tysięcy posagu, jest młoda i amatorów dużo dla niej się znajdzie. Pan nic nie masz i nic mieć nie będziesz, bo jesteś narazie studentem, a później zostaniesz bezrobotnym inżynierem. Jeśli pan ją kochasz, nie powinieneś zawiązywać jej życia!

— Ależ pani, ja dla niej wszystko uczynię, wszystko dla niej zdobędę! — wyrwało się panu Olesiowi.

Na twarzy pani Cieplikowej zaigrał złośliwy uśmiech.

— Taak? — zapytała przeciągle — w takim razie niech pan zdobędzie dla niej.... no, radjo, samochód i niech pan zostanie artystą filmowym...

Panu Olesiowi łzy zakręciły się w oczach i nic nie odrzekł. Gdy zaś jeszcze zobaczył przy kolacji, że panna Ala nie je wątróbki, za którą zwykle tak przepadała, wstał od stołu, przeprosił i wyszedł.

Niezdecydowany zatrzymał się na rogu ulicy. O tej porze pusto tu było i cicho. Machinalnie podszedł do kiosku, oblepionego afiszami.

Palnę sobie w łeb, albo do kina pójdę — szepnął i zaczął odczytywać ogłoszenia.

Nagle oczy jego uderzył olbrzymi napis:

WIELKI LETNI KONKURS RADJOWY

który trwać będzie od 1-go czerwca do 31-go sierpnia i dalej: 1000 cennych nagród! Luksusowa limuzyna Austin.

Panu Olesiowi serce zabiło mocno. Oto jedyna okazja! Przystąpić do konkursu i zwyciężyć!

Nadzieja napełniła mu duszę pijaną radością.

— — — — — — — —

Najpierw zawiadomił państwa Cieplików, że znika do 30-go września, bo idzie walczyć o zdobycie postawionych mu warunków, następnie sprzedał swoje cyrkle i garnitur, tak, że pozostał tylko w spodenkach kąpielowych, potem zaś kupił sobie radjo, i już od 1-go czerwca był abonentem radjowym.

Nadeszły długie tygodnie oczekiwania.

Ciężko, mozolnie i z jakąś męką wlokły się dnie i minuty. Oto, widzi tam, gdzieś na letnisku panna Ala bawi się w wesołem towarzystwie. Czy myśli o nim? Umówili się patrzeć o ósmej wieczorem na kassjopeę. W ten sposób ich wzrok choć raz dziennie wspólnie spoczywa na jednym punkcie niebios. Lecz jakże do ósmej jeszcze daleko!

A teraz zagadka? W którym to dniu i o której godzinie odbędzie się ta audycja, którą trzeba odgadnąć w konkursie?

W tem pomysł uderza mu do głowy. Chwyta pamiętnik. Tak! Poznali się... to było koniec września...

To musi być ta data! Nie może być inna! Pan Oleś pisze list i wysyła przez służącą na pocztę.

I jeszcze jedna kwestja: jak spełnić ten warunek? No, ale chyba pani Cieplikowa zmięknie, gdy dwa pierwsze zostaną spełnione? Radjo już jest, samochód będzie, a film?... Phi, też karjera!

A tymczasem niepokój żre jego serce chodzi po swym ciasnym pokoju... Czas tak wolno płynie!..

Pan Oleś wyrywa gazetę służącej. Przerzuca gorączkowo stronice. Jest: Wyniki konkursu!

Czy go oczy nie mylą? Tak!

Pan Aleksander Mayer, limuzyna luksusowa Austin!.....

Rozlega się pukanie do drzwi

Wchodzi służąca Marysia: — jakiś pan przyszedł...

Hallo, dzieńdobry! — woła głos obcy z przedpokoju i jakiś mężczyzna wciska się do pokoju.

— Pan Mayer? Gratuluję! Z prasy! Pan pozwoli fotos do naszego pisma...

— Ależ ja nieubrany jestem...

— Tem lepiej! Oryginalne zdjęcie! Główkę w bok poproszę! Tak! Trois quart!...

Popołudniowa prasa przyniosła już jego fotografję.

Wieczorem zaś wtoczył się do jego pokoju otyły jegomość.

— Czy mam przyjemność z panem Aleksandrem Mayerem? Bardzo mi przyjemnie! Jestem Goldrawini z Porkafiimu. Oglądałem pańskie zdjęcie w prasie. Chciałem sprawdzić! Doskonale! Świetne warunki! No, narazie, otrzyma pan tysiąc złotych miesięcznie, engagement na pół roku! Proszę podpisać...

Pan Oleś podpisał i zemdlał ze szczęścia. Gdy odzyskał przytomność, tuż nad nim uniosła się słodka twarzyczka panny Aluni, otoczona aureolą złotej czupryny. Obok stała pani Cieplikowa i pan Cieplik.

— Ja zawsze wierzyłam — mówiła pani Cieplikowa — że pan Oleś jest obiecującym młodzieńcem. A zresztą — pani Cieplikowa westchnęła — czy mogłabym patrzeć na nieszczęście dwojga młodych ludzi?...

Pan Oleś, wzruszony, przymknął oczy i — nie wiedział, czy to piękny sen, gorączkowe majaczenie, czy też sama rzeczywistość.

Mojem zdaniem, biorąc pod uwagę warunki radjowego konkursu, była to „rzeczywista rzeczywistość".

WYRÓB WINA W DOMU

Wino jest to napój alkoholowy, powstały przez fermentowanie soku owocowego. Wszystkie wina owocowe są tak samo prawdziwe, jak i wina gronowe, bo powstają zupełnie na tych samych zasadach.

Przekonano się, że wina owocowe już prawie w niczem nie ustępują gronowym, dlatego popyt na nie z roku na rok się zwiększa. Wina owocowe są napojem nadzwyczaj zdrowym, gdyż nie zawierają takich domieszek jak: siarka, gips, które w winach gronowych są b. częstym składnikiem. Dziś produkcji win owocowych, szczególnie domowym sposobem, już nic nie wstrzyma i gdyby nie drożyzna cukru, pilibyśmy napewno wino codzień do obiadu, jak to jest we Francji na porządku dziennym.

Za produkcją win w Polsce przemawiają względy gospodarcze, społeczne i zdrowotne.

Roczny import win z zagranicy przedstawia 2,000 wagonów żyta, które musimy z kraju wywieźć, by zapłacić zagranicy za przywiezione wino. Zwiększając produkcję win krajowych, zwiększylibyśmy spożycie cukru, a co za tem idzie, zwiększylibyśmy i produkcję tego artykułu.

Równocześnie z rozwojem przemysłu winnego, zwiększylibyśmy obszary zajęte pod sady.

Przy obecnej produkcji sadowniczej 60% owoców niższego gatunku nie znajduje należytego zbytu, co usunęłoby się, gdyby te owoce obrócić na przeróbkę win. Zwiększona produkcja wina wyparłaby wódkę tak zgubną dla szerokich mas warstw robotniczych. Wino naturalne czyli nie alkoholowe sztuczne, jest napojem zewszechmiar zdrowym. Wino zawiera znaczny % cukru, a co najważniejsze, że zawiera witaminy (życiany), które odgrywają b. ważną rolę w życiu człowieka, a których wódka jest zupełnie pozbawiona. Wina zawierają również b. zdrowe kwasy organiczne, które przy odpowiedniej reakcji chemicznej w naszym przewodzie pokarmowym usuwają zeń wszelkie substancje szkodliwe dla naszego organizmu. Francuscy uczeni, A. Nodon i G. Curier stwierdzili, że wina posiadają substancje radjoaktywne, które energicznie wpływają na czynności życiowe organizmu.

Własność ta sprawia, że wina mają wielkie zastosowanie w lecznictwie, szczególnie wina stare, dojrzałe.

Chcąc przystąpić do wyrobu wina w domu, musimy zadecydować, ile będziemy robili i z jakiego owocu.

Jeżeli np. chcemy robić wino z porzeczek, wówczas musimy zaopatrzyć się w „gąsior" o pojemności np. 10 l. płynu, następnie nabywamy 4 kg porzeczek. Równocześnie z porzeczkami kupujemy 2 kg cukru grysikowego, w drogerji kupujemy paczkę razowych drożdży winnych odpowiedniego gatunku. Prócz nazwy drożdży, na każdej paczce winien się znajdować napis „Vinum", — a na obecność tego napisu należy zwracać szczególniejszą uwagę, gdyż tylko za takie drożdże wytwórnia daje gwarancję co do ich wartości.

Paczka drożdży wystarcza na 25 l moszczu, t. zn. płynu, z którego wino mamy zrobić. Zawsze należy mieć całą paczkę drożdży, czy wyrabiamy 5 czy 25 l. wina.

Oszczędność na drożdżach jest oszczędnością źle pojętą, gdyż pozostałe drożdże w przechowaniu najczęściej podlegają zakażeniu drożdżami dzikiemi. Wino zafermentowane na całej paczce drożdży da szybszą i energiczniejszą fermentację, co na smak wina ogromnie dodatnio wpłynie. Kupując drożdże, kupujemy równocześnie pożywkę. Zawartość torebki pożywki obliczona jest na 25 litrów moszczu.

Przy wyrobie mniejszej ilości wina niż 25 l. używa się odpowiednio mniejszej pożywki. Pożywka przechowywana w miejscu suchem, przechowuje się nieograniczenie długo. Nabyć jeszcze należy rurkę fermentacyjną i korek, które służą do zamknięcia gąsiora. Zamiast rurki można

użyć oleju parafinowego lub czystej oliwy. Nakoniec zaopatrujemy się w mały kawałek czystej waty i parafinę. Wata służyć będzie do tymczasowego zatkania gąsiora, a parafina — do uszczelnienia korka. Gąsior należy wymyć b. starannie i rurkę fermentacyjną też, następnie przystąpić do wyrobu wina. Początkującym najlepiej pierwszy raz robić wino z żyta, gdyż wyrób jego jest stosunkowo prosty, a w smaku nie ustępuje w niczem winu z najlepszych nawet owoców.

SKRÓT WIADOMOŚCI O DROŻDŻACH.

Znane są naogół wszystkim drożdże prasowane używane do wypieku chleba. Wziąwszy maleńką okruszynę pod drobnowidz (mikroskop), zauważymy, że ta odrobina składa się z tysięcy maleńkich komórek długości zaledwie 1/tys. milimetra. Podobnie pod szkłem przedstawiają się i drożdże piwne, spirytusowe i winne. Drożdże winne wyróżniają się od innych tem, że mają zdolność nadawać napojom charakterystyczny zapach i smak winny.

Drożdże winne należą do dwóch charakterystycznych grup.

Jedne — to drożdże winne szlachetne, a drugie — to drożdże dzikie, czyli drożdżaki. Na owocach są spotykane drożdże dzikie, jako bardziej odporne na warunki otoczenia. Wina wyrabiane na drożdżach dzikich nigdy nie będą tak dobre jak na drożdżach szlachetnych, a także ujawniają wiele wad, dlatego przy wyrobie wina staramy się dać możliwie takie warunki, by nie dopuścić do rozwoju drożdży dzikich. Po długich badaniach nad drożdżakami żyjącemi na owocach winogron przekonano się, że na danej odmianie występuje grupa drożdżaków w znacznej przewadze nad innemi drożdżakami. I tak: na winogronach Malaga żyją zupełnie inne drożdże niż na winogronach niemieckich, czy francuskich. Na niemieckich winogronach znaleziono odrębne typy drożdży dla win reńskich czy mozelskich. W krajach, gdzie produkcja win prowadzona jest na szeroką skalę, istnieją specjalne zakłady naukowe badania drożdży winnych. Producenci trudniący się produkcją win. tam się zwykle zaopatrują w potrzebne im drożdże.

Drożdże są to jednokomórkowe roślinki, należące do rodziny grzybów. Do swego rozwoju potrzebują one wody, odpowiedniej temperatury, pożywienia azotowego i niektórych soli mineralnych. Energji do utrzymania się przy życiu dostarcza im cukier zawarty w owocach. Sacharyna jest dla drożdży bezwartościowa, bo nieprzyswajalna przez ich organizm. Sok owocowy lub czysta, świeża woda o temp. 20—25°, zawierająca odpowiednią ilość pożywki azotowej oraz 15—18 proc. cukru, stanowią dobre podłoże dla rozwoju drożdży. Temperatura powyżej 28° C. powstrzymuje rozwój drożdży, a w temperaturze o 70° C. zupełnie obumierają.

W niższej temperaturze niż 20° C. drożdże pracują b. powoli. Większa ilość cukru niż 18 proc. osłabia działanie drożdży. Alkohol również wpływa na rozwój drożdży hamująco. Praca ich całkowicie ustaje przy zawartości 140 gramów alkoholu w litrze wina. Wina posiadające większą ilość alkoholu od tej są sztucznie alkoholowane.

Drożdże, by mogły się rozwijać, wymagają odpowiedniej ilości rozwodnionego cukru. Z 1 kg cukru wytwarzają one pół kg alkoholu i tyleż gazu zwanego bezwodnikiem węglowym (CO_2). Drożdże szlachetne rozkładają znacznie prędzej cukier od drożdży dzikich, powodują zatem szybsze wytwarzanie się wina. Przytem drożdże winne nadają napojowi charakterystyczny zapach winny i to jest jedna największa zaleta drożdży szlachetnych.

Korzystając z tej właściwości drożdży rasowych winnych, można przez odpowiedni dobór owoców i użycie odpowiedniego gatunku drożdży, otrzymać wino naśladujące najlepsze gatunki win gronowych. Cechy te jednak występują w całej pełni po pewnym czasie, kiedy wino dojrzewa. Drożdże rasowe pozatem klarują wina i powodują ich wielką trwałość.

Często ludzie, którzy nigdy nie słyszeli o innych drożdżach, jak tylko chlebowych, robią na nich wina i częste nieudanie się wina na tych drożdżach przypisują złym przepisom o wyrobie win sposobem domowym.

Czasem przy użyciu drożdży chlebowych udaje się otrzymać niezgorsze wino, jednak przy użyciu w tym samym wypadku drożdży, winnych, udałoby się otrzymać produkt znacznie lepszy przy tym samym nakładzie pracy i kosztów.

Pożywki dla drożdży.

Drożdże potrzebują do swego rozwoju pożywienia azotowego i soli mineralnych, zawierających fosfor, potas, wapń i siarkę. Zasadniczo w soku owocowym nierozcieńczonym, składniki te występują w dostatecznej ilości.

Przy wyrobie wina sok jednak rozcieńczamy, skutkiem czego ilość tych składników na jednostkę objętości zmniejsza się, musimy zatem uzupełnić braki odpowiednią pożywką. Brak składników azotowych uzupełnia się węglanem amonowym, fosforanem amonowym, chlorkiem amonowym w stosunku 10 gramów na 10 litrów moszczu.

W handlu dostać można pożywkę w opakowaniu, która jest b. dobrą mieszaniną różnych soli mineralnych, potrzebnych do dobrego rozwoju drożdży. Paczka pożywki „secalum" wystarcza na 25 litrów moszczu owocowego. Pożywka „secalum" jest specjalnie dobrą dla win trudnofermentujących z borówek, czarnych jagód, żyta i miodu.

ZASADY WYROBU WINA.

Przygotowanie drożdży.

Zawartość pudełka rasowych drożdży marki „Vinum" dowolnego gatunku wsypuje się do flaszeczki pojemności 1/4—1/8 litra, zalewa się letnią, przegotowaną wodą, zatyka kawałkiem czystej waty i na drugi dzień dodaje się łyżeczkę, od herbaty cukru grysikowego, zatyka watą i stawia w ciepłem miejscu 20—30° C. np. w kuchni na kredensie, a nigdy na słońcu silnem, lub piecu!

W zimie dobrze jest owinąć flaszkę flanelą, by uchronić drożdże przed skokami temperatury, które mają miejsce w dzień i w nocy. Po upływie 2—4 dni będą drożdże dojrzałe do zalania niemi moszczu. Dojrzałość poznajemy po tem, że pewna część stałej masy we flaszce podniesie się do góry, osad zacznie wirować i równocześnie wydobywać się będą banieczki gazu, widoczne przy lekkiem wstrząsaniu flaszeczką. Następnie przygotować musimy owoce. Wino sporządza się zasadniczo ze wszystkich owoców i niektórych warzyw, jak: pomidorów, rabarbaru oraz zboża: kukurydzy, ryżu, żyta, a także z miodu. Do wyrobu win używa się owoców poślednich, które w handlu są pod nazwą odpadków. Wystrzegać się należy tylko owoców zgniłych. Owoce kupione na targu wymyć przed przeróbką. Jagód myć nie można, należy je zatem tylko przebrać ręcznie, używając do pomocy patyczka. Gdy drożdże są już dostatecznie rozmnożone, przystępujemy do wyrobu moszczu. Owoce twarde, jak jabłka i gruszki krajemy drobno nożem, lub na tarce do buraków. Korzystnie jest owoc zmiażdżyć, co uskuteczniamy, przepuszczając go przez maszynkę, przy mniejszej produkcji, a przy większej — wkładamy owoc do beczki i miażdżymy go przy pomocy pałki drewnianej w kształcie maczugi. Tak przygotowany owoc zostawia się na dobę w chłodnem miejscu, przykrywając uprzednio płótnem. Wyjątek stanowią tu jabłka, gruszki oraz porzeczki, które poddajemy zaraz przeróbce. Po rozgnieceniu owoców na miazgę, musimy zeń wydobyć sok czyli moszcz owocowy.

W tym celu sporządzamy sobie rodzaj filtru. Przewracamy stołek do góry nogami i wiążemy do nóżek kawałek materji, tworząc w ten sposób rodzaj sita, przez które spływać będzie sok do podstawionego pod nim naczynia. Przy przecedzaniu miazgi owocowej należy ją ciągle mieszać, by się równomiernie odcedzała z soku.

Przy wyrobie wina używać tylko naczyń drewnianych i szklanych, a nigdy metalowych! Najlepszym sposobem do oddzielenia moszczu od miazgi jest użycie prasy. Zwykła prasa do wyrobu serów jest b. dobrą dla tych celów. Miazgę wówczas wkłada się do mocnego woreczka płóciennego i wygniata się pod prasą. Do wyciskania moszczu z owoców służą specjalne prasy śrubowe. Wydajność moszczu w takiej prasie jest b. wielka. Cena prasy śrubowej jest jednak znaczna i opłaci się może przy znaczniejszej produkcji wina. Przy wygniataniu miazgi w woreczkach musimy dodać dwukrotnie po trochu wody; to ułatwi nam dokładniejsze wyciśnięcie soku. Do wygniatania owoców miękkich (jagody, porzeczki) służy maszynka „Tutti-frutti", którą nabyć można w sklepach z naczyniami. Przy wyrobie wina przestrzegać czystości na każdym kroku, bo to jest jednym z warunków udania się wina. Woreczki po użyciu zaraz wyprać i wygotować. Wody do rozcieńczania moszczu nie używać twardej. Osad z wody można usunąć przez zagotowanie.

Do wyrobu win używać tylko cukru niefarbowanego ultramariną, a więc grysikowego. Cukier dodawać już rozpuszczony w postaci syropu na litr wody 2 kg cukru. Przy gotowaniu syropu — szum zdjąć.

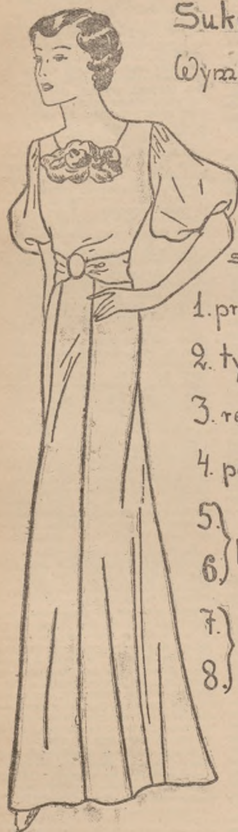
Syrop ostudzić do temperatury pokojowej i dodawać do wina ciągle mieszając, by nie osiadł na dnie naczynia. Jednorazowo nie dodawać więcej cukru jak 2 kg na 10 litrów moszczu. Jeżeli do wina mamy dodać więcej cukru, wówczas należy resztę dodać w 1 kg dawkach co 3—4 dni. Kto nie przestrzega dodawania cukru partjami, ten nigdy nie otrzyma silnego wina, a fermentacja będzie się mu ciągnęła długie miesiące. Pamiętać należy, że 1 kg cukru z 1 litrem wody daje 1,6 płynu.

Po odpowiedniem uzupełnieniu moszczu wodą i cukrem dodaje się do niego rozmnożonych drożdży winnych i zatyka się szczelnym czopkiem z czystej waty, a w braku tejże, zakłada się na szyjkę gąsiora czysto wymytą szklankę.

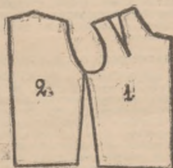
J. M.

Objaśnienie do tablicy kroju. Praktyczna Pani. № 26.

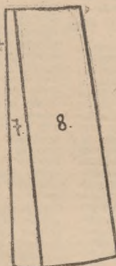
Suknia wieczorowa.

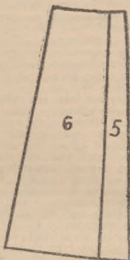


Wymiary na tablicy kroju:
Obw. gorsu: 48 cm.
" bioder: 53 cm.

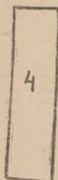


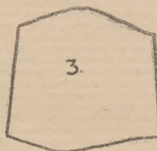
Materjału na suknię potrzeba:
5 m.
szerokości: 90 cm.





1. przód bluzki
2. tył "
3. rękaw
4. pasek
5. } przód spódnicy
6. }
7. } tył spódnicy
8. }





Uprzejmie prosimy Panie Prenumeratorki, by wpłacały należność za wykroje bądź przekazem pocztowym, bądź na P. K. O. lub znaczkami. Za zaliczeniem nie wysyłamy nie chcąc odbiorcy obarczać kosztami przesyłki.

PRANIE—TECHNIKA PRANIA

Bielizny, zwłaszcza osobistej i pościelowej nie należy nigdy przechowywać w kufrach i t. p.; powinno mieć do niej zawsze dostęp nietylko powietrze, ale o ile to możliwe nawet przewiew. Jeżeli rozporządzamy jaką wolną górką czy suchą komórką, najlepiej tam bieliznę trzymać, na tyle tylko przykrytą, ażeby się nie kurzyła. Pamiętać należy jednak, że bielizny brudnej ze względów higjenicznych nie trzeba wieszać na sznurach, na których potem będzie wieszana wyprana. W każdym razie nie należy nigdy bielizny szczelnie zamykać, ale w braku lepszego pomieszczenia, użyć do niej przewiewnych koszów lub siatek.

Najtrudniej rozstrzygnąć tę sprawę w ciasnym wynajętym pokoju, gdzie znów z higjenicznych względów nie możemy trzymać rzeczy zbrukanych otworem. W tym wypadku należy najgorecej zalecić możliwie częste pranie, bielizna bowiem zamknięta w dusznej przestrzeni i w większej, natłoczonej ilości, nabiera szybko nietylko przykrego zapachu, ale przegryzana jełczejącym brudem i tłuszczem, gorzej się pierze, a nawet prędzej podlega zniszczeniu, o ile zaś była choć w małym stopniu wilgotna, dostaje plam, które nietylko trudno usunąć, ale po których mogą łatwo powstać dziureczki.

Bieliznę wyjętą do prania należy wytrząsnąć z kurzu, posegregować na gatunki według rodzaju tkaniny, a także stopnia zbrudzenia, policzyć i zapisać dla kontroli w książce.

Będę dziś mówiła specjalnie o praniu bielizny zwykłej, która najczęściej podlega gotowaniu.

Przedewszystkiem musimy zwrócić uwagę na wodę, jaką możemy dysponować. Każda gospodyni wie o tem, że woda może być miękka i twarda, ale nie każda wie, że stopień twardości bywa różny i że woda dobra do codziennego użytku jest jeduak do prania za twarda. Idealnie miękka jest tylko woda deszczowa, powstała z wody odparowanej i nie zawierająca żadnych cząstek mineralnych. Woda zwykła, przechodząc przez warstwy ziemne, rozpuszcza w nich pewne sole, przedewszystkiem wapienne oraz żelazo, obecność zaś soli wapiennych stanowi o twardości wody, woda zaś twarda wymaga użycia dużej ilości mydła, a i wtedy rezultaty otrzymane nie są nigdy zadowalające. Woda zawierająca sole wapnia posiada tę przykrą właściwość, że rozpuszczone mydło nie rozchodzi się po całym płynie, ale łączy z temi solami, tworząc zwarzone kłaczki, które się nie pienią i nie posiadają dla prania najmniejszej wartości.

Wodę zatem do prania, zwłaszcza zaś wodę wybitniej twardą, należy zmiękczyć. Ale nietylko do prania, czynimy to również przed zamoczeniem bielizny bez mydła w celu lepszego rozpuszczenia brudu uwięzionego w tkaninie.

Nie zawsze wiemy dokładnie, w jakim stopniu nasza woda jest twarda. Mniej więcej daje się to określić przy pomocy mydła na drodze doświadczalnej.

Żeby nie używać zbyt wielkiej ilości sody, która jest bądź co bądź kosztowna, a w nadmiernej ilości niszczy bieliznę, bierzemy kilka litrów wody, dosypujemy pewną, ściśle określoną ilość bielidła czy sody i probujemy czy się już mydło nie warzy i czy woda w dotknięciu wydaje się gładka i śliska. O ile mydło się zwarzy, nie warto dosypywać sody, po włożeniu bowiem mydła naprawić się wody nie da, o czem zawsze należy pamiętać. Po ustaleniu, ile środka zmiękczającego potrzeba na daną ilość wody, możemy obliczyć, ile będzie go potrzeba na wannę czy balję. Pamiętać jednak należy, że próba odnosi się tylko do tego środka jaki był wypróbowany, każdego bowiem potrzeba w innej ilości. Bielidła potrzebujemy mniej niż zwykłej sody, boraksu zaś, który jest bardzo delikatny, bierzemy nawet dwa razy tyle, to też używamy go tylko do niektórych bardzo wrażliwych tkanin, o czem powiemy w swoim czasie. Średnio twarda woda potrzebuje do zmiękczenia 10 litrów wody mniej więcej łyżkę stołową bielidła, a około 50 g sody.

Nie chcę obarczać mego artykułu naukowemi objaśnieniami, które i tak musiałyby z natury rzeczy być bardzo pobieżne, powiem tylko jak przeprowadzić zmiękczanie, nie uciekając się do specjalnych wyjaśnień. Sodę czy bielidło należy bezwarunkowo sypać do wody czystej, zupełnie wolnej od mydła. Dla lepszego skutku można środek zmiękczający rozpuścić najpierw w kilku litrach wody, przelać do większego naczynia, wymieszać, dać się odstać około 15 minut, aby przed użyciem mydła proces zmiękczenia całkowicie się zakończył. Równocześnie kłaść mydła i sody nigdy nie należy, zawsze bowiem pewna przynajmniej ilość mydła zostanie w ten sposób zmarnowana. Niezależnie od straty mydła, zwarzone cząsteczki utrudniają jeszcze samo pranie, nie pieniąc się, ale mażąc. Użycie do namoczenia bielizny, stosowanych niekiedy, nafty, terpentyny czy amoniaku, ma również na celu zmiękczenie wody i rozpuszczenie brudu.

Oprócz zwykłego bielidła kupowanego na wagę, mamy w handlu dużo środków patentowanych, paczkowanych, które bywają bardzo dobre, przy których jednakże należy się stosować do załączonych przepisów. Każdy środek zawierać może inne składniki wymagające takiego, a nie innego stosowania i dozowania, od którego zależy pożądany skutek.

Dobrze doprawiona woda to połowa pracy.

Do namoczenia bielizny bierzemy zawsze wodę zimną, proces bowiem rozpuszczania winien się odbywać powoli, gorąca woda ścinając białko, którego pewien procent mieści się zazwyczaj w brudzie, utrudnia pozbycie się go z tkaniny Do procesu rozpuszczania pomaga poruszanie bielizny w wodzie. Bielizna starannie namoczona i z brudu wypłókana, nie potrzebuje więcej jak jednorazowego przeprania z mydłem na balji. Bielizna zupełnie nie zatarta może być nawet wprost po takiem wypłókaniu gotowana, a po gotowaniu doprana. Słabo zbrudzona bielizna nie wymaga właściwie gotowania, wystarczyłoby jej wypranie, z uwagi jednak na higjenę gotowanie należy zawsze polecić. Do zagotowania doprowadzamy zawsze stopniowo, zmiękczając jak zwykle wodę, później zaś sypiąc mydło czy proszki mydlane i kładąc namydloną bieliznę. Po wygotowaniu, przejrzeniu i przepraniu w granicach potrzeby, płóczemy bieliznę bardzo starannie, dla usunięcia resztek mydła w zmiękczonej gorącej wodzie, dla usunięcia zaś środków zmiękczających, w odmienianej wodzie czystej, chłodnej pozostawiając w niej nawet na noc. Obfitość wody jest wogóle przy praniu rzeczą bardzo wielkiej wagi, wszystko to bowiem, co chcemy wydalić z bielizny, rozpływa się w niej znacznie skuteczniej.

Po wyjęciu bielizny z wody zimnej właściwe pranie jest już ukończone.

Farbkowanie bielizny ma na celu nadanie jej odpowiedniego odcieniu, który na wsi osiągamy bieleniem na słońcu, przy jednoczesnem polewaniu wodą. Farbka kupna winna być w dobrym gatunku, pamiętać bowiem należy, że szkodliwy barwnik noszony bezpośrednio na ciele może wywołać podrażnienie skóry i pryszcze. Ponieważ farbka osadza często rodzaj fusów, kładziemy ją zazwyczaj w gęsty gałganek dosypując nieco soli, zawiązujemy mocno i kładziemy w wodę. Dla pewniejszego skutku lepiej rozpuścić ją w osobnem naczyniu, dać się trochę ustać i dopiero potem lać na balję. Siłę barwy stosujemy do białości bielizny i do jej grubości. Bielizna farbę wciąga w siebie, a im grubsza, tem bardziej, to też pikowe męskie kamizelki należy płókać w roztworze niezmiernie słabym. Co kilkanaście sztuk bielizny należy wzmocnić nieco farbkę w balji. Dosypywanie soli do farbki ułatwia równe rozpłynięcie się jej w wodzie, w zimie zaś sól przyczynia się do tego, że bielizna wyniesiona na górę nie zamarza tak szybko i lepiej przezto wysycha.

Sznury do wieszania winny przed użyciem być skontrolowane, zwłaszcza jeśli na górze stale wiszą. Należy je starannie przetrzeć oraz sprawdzić czy nie są przypadkiem rozluźnione. Podłogę na górze przed wyniesieniem bielizny należy skropić obficie wodą, żeby nie podnosić w czasię rozwieszania pyłu. Jeżeli, co się często zdarza w mieście, przez otwory na górze lecą sadze, należy je osłonić przewiewnym muślinem, który jednak tłustą sadzę będzie zatrzymywał. Nie od rzeczy będzie również, zwłaszcza na wsi, zbadać czy dach czasem nie przecieka.

O krochmaleniu bielizny pomówimy już przy prasowaniu, którem na prośby czytelniczek wypadnie się zająć obszerniej.

PRZEPISY KULINARNE



Klops.

Pół kilograma mięsa wołowego od skrzydła albo zrazówki i ćwierć kilograma wieprzowiny zlekka przerośniętej usiekać w maszynce. Rozmoczyć w wodzie lub mleku dwie bułeczki nieduże, obrać z wierzchniej skórki, która nie da rozetrzeć, wycisnąć i również zemleć. Posiekaną cebulę rzucić na tłuszcz zrumieniony, podsmażyć, wlać w mięso z bułką, dodać dwa jajka, lub jedno jajko, jedno żółtko, posolić, popieprzyć, wyrobić na jednolite ciasto, utworzyć z tego mięsa jeden lub dwa wałki, obtoczyć w bułeczce tartej, położyć na wierzch kawałki masła czy słoniny i upiec w piecyku, często ściekłym sokiem polewając. O ile własnego soku jest mało, można potroszku podlać wody, aby się nie przypiekło. Powinien mieć kolor skórki z razowego chleba. Klops można podać bez przyprawy tak jak się upiekł, można również podlać na wydaniu kilka łyżek wody, wlać śmietanę, pół kwaterki, zagotować, oblać mięso. Podawać można z buraczkami, kalarepą, sałatą, mizerją, kartoflami i t. p.

Kalarepa faszerowana.

Ładne główki kalarepy obrać, obgotować w osolonej wodzie, kiedy będą nawpół miękkie wyjąć, wydrążyć środki, które wlożyć spowrotem do wody, wydrążone zaś główki nadziać następującym farszem.

Ćwierć kilo jakiegokolwiek mięsa, ale najdelikatniejsza będzie cielęcina, zemleć w maszynce, dodać namoczoną i wyciśniętą bułeczkę, kawałek masła, żółtko, posolić, popieprzyć, wyrobić, nałożyć w kalarepę.

Smak z kalarepy z kawałkami przetrzeć przez durszlak, zaprawić kawałkiem masła roztartym z mąką, zalać tym sosem ułożone w rondelku główki nadziewane, poddusić aż mięso będzie gotowe, co przy małych główkach i dobrze uprzednio podgotowanej kalarepie nie powinno trwać dłużej jak 15 — 20 minut.

Jajecznica z rozmaitościami.

Kiedy chodzi o przygotowanie potrawy prędkiej, pożywnej, w dostatecznej ilości, oddają nam dużą przysługę jaja. Ponieważ jednak są one stosunkowo drogie, można ich objętość zwiększyć różnemi dodatkami. Jeżeli mamy grzanki od zupy z masłem podsuszane, stanowią one smaczny i cenny dodatek. Dalej możemy tu dać niemal każde mięso i rybę pokrajane w drobną kostkę, kawałki szparagów, zielony groszek, kalafior i pomidory.

Rozbić w garnuszku kilka jajek z łyżką mleka lub śmietaną, posolić, wsypać wymienionych ingredjencji w ilości mniej więcej łyżki na jajko, wymieszać, wylać na rozgrzane masło i smażyć jak jajecznicę. Zamiast mięsa i jarzyn można dać zielony szczypiorek.

Krem poziomkowy lub truskawkowy

Przetrzeć tyle poziomek lub truskawek, aby otrzymać dwie szklanki, wbić trzy surowe białka, szklankę cukru-pudru i ubijać łyżką drewnianą w chłodzie, aż zgęstnieje. Ubić pół litra słodkiej kremowej śmietanki na pianę, kto chce nawet kwaśnej, zmieszać z masą owocową, wlać szklankę wody, w której rozpuszczono 6 listków żelatyny, zmieszać, wyłożyć w formę wytoknięta wodą albo salaterkę, postawić na lodzie lub w piwnicy.

Legumina z owoców.

Na ogniotrwałym półmisku ułożyć warstwę przebranych owoców, np. zielonego agrestu, przesypać zlekka cukrem i nakryć szczelnie kruchem ciastem. Upiec do ładnego zrumienienia, posypać cukrem-pudrem, podawać na gorąco wraz z naczyniem. Na ciasto wziąć dobrą łyżkę masła, dwa - trzy żółtka, kieliszek zimnej wody, trochę cukru (niedużo bo się z cukrem łatwo pali) i tyle mąki, aby było niezbyt gęste ciasto. Rozwałkować, okryć owoce, brzegi przycisnąć do półmiska, upiec.

Konfitura z róży.

Świeżo rozkwitłych płatków róży centofolji odważyć pół kilograma, wsypać w durszlak i wraz z nim zanurzyć w ukropie, przemieszać przytem zlekka łyżką, aby wszystkie listki były sparzone, następnie przełożyć w zimną, możliwie nawet z lodem i dobrze w niej namoczyć.

Cały ten zabieg powtórzyć trzykrotnie, od czego listki jędrnieją. Wycisnąć z wody, położyć na salaterkę. Na pół kg. listków wycisnąć sok z trzech cytryn, wsypać półtorej szklanki cukru i przetrzeć dobrze drewnianą łyżką cukier z różą i cytrynowym sokiem. Na pół kg płatków bierzemy kilogram cukru, z czego część użyto jak wyżej, z reszty zaś zrobimy syrop z dwóch szklanek wody.

Po zszumowaniu syropu, wrzucamy weń listki z cukrem i cytryną i smażymy na wolnym ogniu. Kiedy płatki zmiękną i opadną wdół, odstawić. O ile zapach róży jest zbyt słaby, wlać przy końcu smażenia 2 — 3 krople, nie więcej olejku różanego z apteki. Ponieważ olejek jest drogi i nie opłaci się go kupować więcej, trzeba wziąć do apteki flaseczkę z kieliszkiem wódki czystej i do niej polecić wkroplić olejek. Przy smażeniu wódka się ulotni.

Galareta różana.

Zielony agrest wsypać w rondel, zalać wodą tylko tyle, aby dobrze owoc pokryła, gotować do rozgotowania, rozcierając pękające jagody drewnianą łyżką. Przełożyć w płócienny woreczek, zawiązując tak, aby jeden rożek sterczał i z niego ściekał sok do miski. Woreczek przywiązać do poprzeczki odwróconego do góry nogami kuchennego stołka, podstawić miseczkę i pozostawić w spokoju, aż sok całkowicie ścieknie. Zlać z wierzchu płyn ustały, odrzucając fusy. Sok wlewamy do rondla, mierzymy wysokość na drewienku, nacinamy, wsypujemy dwa razy tyle cukru ile było soku, robimy powtórny znaczek i smażymy mieszając dopóty, aż się wysmaży do miejsca będącego środkiem pomiędzy obydwoma znaczkami. Na zakończenie wlać na każdą szklankę płynu, znajdującego się w rondlu, jedną kroplę olejku różanego, zagotować, wlewać w słoiki, a gdy stanie, na wierzch położyć kawałek pergaminowego papieru umoczonego w spirytusie z kwasem salicylowym. Obwiązać i schować.

Sok różany.

Kilka garści płatków różanych zalać ukropem, wymieszać, dać ostygnąć, odlać wodę do rondla, postawić na ogniu, wsypać świeżych płatków, gotować dopóki nie pożółkną. Wodę zlać, przecedzić przez serwetkę złożoną we czworo, na każdą szklankę płynu wsypać szklankę cukru, zagotować, zszumować, smażyć aż zacznie gęstnieć, wpuścić na szklankę kroplę olejku różanego. Zlać w butelki bardzo suche, zakorkować i zalakować.

Konfitury z agrestu.

Niedojrzały agrest obrać z szypułek, naciąć wzdłuż nożem, wyjąć wykałaczką pestki, włożyć w zimną wodę. Ugotować w wodzie liście z wiśni, wyjąć z wody, wrzucić agrest, raz zagotować, aby nabrał ładnego koloru, odlać na sito, przelać zimną wodą. Przygotować syrop z 2 kg cukru na kg jagód, oraz 2 1/2 szklanek wody, smażyć powoli, aż się zacznie robić przeźroczysty. Jeżeli bierzemy mniej cukru, możemy użyć na każdy litr konfitury jedną pastylkę benzoesu, którą rozpuszczamy w gorącej wodzie, na pastylkę wystarczy 1/8 szklanki i wlewamy do ciepłej konfitury.

TELEFON OD „PRAKTYCZNEJ PANI"

Hallo! Hallo!

Chcąc lód możliwie długo zachować nierozpuszczony, należy go potłuc na nieduże kawałki, wsypać w woreczek flanelowy i zawiesić na pręciku tak, aby woreczek był ukryty luźno w glinianej dzieży, nie może jednak sięgać dna, bo woda ściekająca musi mieć odpływ i nie może dotykać woreczka. Dobrzeby się nadawała duża doniczka, gdyż ma odpływ, ale trudno dobrać odpowiednio wielką. W każdym razie musi to być naczynie gliniane, niepolewane.

Hallo! Hallo!

Świeże plamy ze smoły, ze smarów od koła należy zaraz posmarować masłem. Po usunięciu nożem masła i smoły, wyczyścić terpentyną. Jeżeli plama uparta, trzeba przed ostatecznem wyczyszczeniem terpentyną namaślanie powtarzać.

Hallo! Hallo!

Poplamione atramentem suknie, chusteczki, najlepiej zaraz po wypadku namoczyć w kwaśnem mleku po zdjęciu z niego śmietany.

Hallo! Hallo!

Na białych, flanelowych spodniach najlepiej zmywać plamy od trawy czystym spirytusem. Jeżeli są bardzo uparte rozbić białko od jajka surowe z łyżką gliceryny, zanurzyć, zostawić na kilka godzin, zmyć wodą.

Panie, które oczekują odpowiedzi z zakresu kosmetyki, otrzymają je począwszy od numeru 27-go.

ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

P. Zośce z Poznania.

Torebkę kozłową oczyści Pani dobrze benzyną. W gałganek płócienny zawiązać watę i zwilżyć, nie zamocno, aby benzyna nie przeciekała. Przecierać raz przy razie, zbrukany gałganek zmieniać. Na resztę pytań odpowiemy w następnym numerze.

P. Małopolance.

Wspomniany przez Sz. Panią artykuł o Rymanowie, zamieszczony był tak dawno, że poruszanie teraz tej sprawy nie byłoby na czasie. Zresztą chodziło Pani specjalnie o to, że autor wyraził się „typowa c. k. galicyjjska mieścina", na skutek czego Sz. Pani podejrzewa go o krytykę Małopolski na korzyść innych dzielnic. Nic podobnego, autor dlatego napisał ten artykuł, że z tych właśnie okolic pochodził i żadnej regjonalnej rywalizacji nie miał na celu.

P. „Maruszka"

Kalendarz wysłano po raz drugi. Co się tyczy konkursu nie jest narazie projektowany ,o ile jednak zechce Pani coś wykonać, prosimy. Rysunek musi być oryginalny, t. j. własny, nie przerysowany, na matowym bristolu czarnym tuszem. Rozmiary odpowiednie do numeru. Za miłe słowa serdeczne dzięki.

OGŁOSZENIA DROBNE

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 28 VI.-4 VII. 36 r.

NIEDZIELA 28.VI.

8.00 — Audycja poranna
9.50 — Transmisja z Placu Marszałka Piłsudskiego Nabożeństwa z okazji Święta Morza
10.30 — Muzyka orkiestrowa (płyty)
12.03 — Poranek muzyczny
14.30 — „Audycja dla wsi"
15.30 — Muzyka lekka
16.30 — Transmisja ze Szkoły Podchorążych Rezerwy Artylerji we Włodzimierzu Wołyńskim.
17.00 — „Pieśni o morzu"
17.20 — Muzyka
18.00 — Teatr Wyobraźni — „Na morskich szańcach Rzeczypospolitej" — słuchow.
18.30 — Reportaż z Pierwszego Zjazdu Kaszubów w Gdyni
18.40 — Koncert rozrywkowy z Krakowa
21.30 — Recital wiolonczelowy Zofji Adamskiej
22.20 — Muzyka taneczna

PONIEDZIAŁEK 29.VI.

8.00 — Audycja poranna
11.00 — Transmisja z Gdyni uroczystości Święta Morza
12.30 — Muzyka z płyt
14.00 — Koncert solistów
14.30 — „Audycja dla wsi"
15.00 — „Morze w pieśni" — koncert w wykonaniu Tadeusza Łuczaja
15.15 — „W co się będziemy bawili?" — aud. dla dzieci młodszych
15.30 — Koncert Kapeli Ludowej Feliksa Dzierżanowskiego
16.00 — Koncert z Ciechocinka
16.45 — „Obozy wypoczynkowe dla kobiet pracujących" — pogadanka
17.00 — „Nasza Marynarka gra" — koncert Marynarki Wojennej
19.00 — Piosenki w wykonaniu Chóru Wiehlera
19.30 — Poematy o morzu w muzyce fortepianowej
20.30 — „Na morze" — feljeton
21.00 — Transm. z Sali Filharm. Warsz. zakończ. Turnieju Śpiewacz. I Zlotu Śpiewaków Polsk., zorganizow. przez Świat. Zw. Polaków Zagranicą
22.05 — Fragm. z opery „Legenda Bałtyku" — Feliksa Nowowiejskiego
23.00 — Muzyka taneczna

WTOREK 30.VI.

6.30 — Audycja poranna
12.03 — Koncert w wykonaniu Orkiestry F. Raabego (z Poznania)
16.00 — Kwintet Salonowy Stefana Rachonia
16.45 — „Skarby Polski" — odczyt
17.00 — „Pamięci Ottorino Rewpighi"
17.50 — „Mszyce i ich wrogowie" — pogadanka
18.00 — „Spacer przyrodnika po Warszawie" — pogad. dla dzieci starszych
19.00 — Recital śpiewaczy Zofji Zeyland - Kapuścińskiej
19.20 — Utwory skrzypcowe w wykonaniu Bernarda Lewinsona
19.40 — „Na Bielanach" — obrazek muzyczny
20.30 — „Kwiatki z niwy przekładów" — szkic literacki
21.00 — Koncert wieczorny z płyt
22.15 — Muzyka taneczna

ŚRODA 1.VII.

6.30 — Audycja poranna
12.03 — Muzyka lekka z basenu w Ciechocinku
15.45 — „Dzieńdobry czy dobranoc" — słuchowisko dla dzieci młodszych
16.15 — Zespół kameralny Niny Mańskiej
17.00 — Janina Brochwiczówna w swoim repertuarze
17.20 — Koncert kameralny
17.50 — „Anegdoty z życia Adama Asnyka" (z Krakowa)
19.00 — Orkiestra Straży Więziennej pod dyr. Leopolda Spitzera
19.40 — Arje i pieśni w wykonaniu Pawła Prokopieni
20.00 — Na organach Wurlitzera
20.30 — „Wędrówka mikrofonu po prowincji" — „Wzorowe osiedla dla bezrobotnych w Naramowicach"
21.00 — III-cia Audycja z cyklu „Kandydaci do Międzynarodowego Konkursu Chopinowskiego"
21.30 — „Chiński flet" — symfonja kameralna Ernesta Tocha
22.05 — „Ogólnopolski wyścig kajakowy na Czeremoszu" — Reportaż
22.15 — Mistrz Bel Canta — reportaż muzyczny
23.00 — Muzyka taneczna

CZWARTEK 2.VII.

6.30 — Audycja poranna
12.03 — Wileńska orkiestra kameralna
15.45 — Transm. z dworca poznańskiego z przyjazdu dzieci polskich z Niemiec na wakacje do Polski
16.00 — Koncert z Ciechocinka
17.30 — Recital śpiewaczy Eugenjusza Maja
17.50 — „Woda jako czynnik zdrowotny"— pogadanka
19.00 — Premjera słuchowiska oryg. p. t. „Pani zabija pana" Marji Jasnorzewskiej - Pawlikowskiej
19.30 — „Powrót Małej Orkiestry Polskiego Radja"
21.00 — „Nasze pieśni" w wykonaniu Wandy Hendrich (z Wilna)
21.30 — Franciszek Brzeziński: Sonata D-Dur op. 6 na skrzypce i fortepian
22.15 — Muzyka lekka i taneczna

PIĄTEK 3.VII.

6.30 — Audycja poranna
12.03 — „Soprany koloraturowe"
16.00 — Muzyka salonowa
16.45 — „Początki Polskiej Organizacji Wojskowej w 1914 r." — odczyt
17.00 — Popularne melodje Piotra Czajkowskiego
19.00 — Xenia Grey i Marjan Demar w swoim repertuarze (z Poznania)
19.20 — Recital fortepianowy Loli Strasberżanki
19.50 — „Kalejdoskop" Audycja popularno-ludowa
21.00 — Koncert wieczorny z udziałem Henryka Sztompki
22.15 — Muzyka lekka i taneczna

SOBOTA 4.VII.

6.30 — Audycja poranna
12.03 — Trio salonowe Polskiego Radja
14.30 — Orkiestra Tadeusza Seredyńskiego (ze Lwowa)
15.45 — „Ze śpiewem przez Polskę" — „Hej z góry, z góry — jadą Mazury" audycja dla dzieci starszych
16.00 — Koncert solistów
16.45 — „Początki Polskiej Marynarki Wojennej na Bałtyku" — odczyt
17.00 — Muzyka salonowa w wyk. Orkiestry Klubu Mandolinistów
17.50 — „Puszcza tucholska" — pogadanka, wygł. Stanisław Wasylewski z Poznania
19.00 — „Letni wieczór" — audycja muzyczna
20.15 — Audycja dla Polaków zagranicą: „Sport polski przed Olimpjadą"
20.55 — Bitwa pod Kołodziejami" — odczyt
21.05 — Recital śpiewaczy Stanisława Drabika
21.35 — „Podwójne życie Symfonja Drucika" — słuchowisko
22.15 — Muzyka taneczna

SZYDEŁKOWY KAPELUSZ Z RAFJI

(Patrz strona 21).

Przedstawiony na rysunku model kapelusza wykonany jest z naturalnej rafji półsłupkami, szydełkiem metalowem Nr. 1. Co dwa cm półsłupków, robimy 1 rząd słupków rozdzielanych dwoma oczkami w powietrzu, co tworzy ażur.

Na kilka godzin przed rozpoczęciem roboty zawijamy rafję w wilgotny kawałek płótna. Jedno włókno rafji rozdzielamy na 3 części, gdyż z grubych, pełnych włókien kapelusz wyglądałby ciężko i nieefektownie.

Owijamy kilka razy rafję dokoła ołówka, zdejmujemy i obrabiamy kółeczko półsłupkami, dalej robimy następny rząd półsłupków w półsłupki poprzedniego rzędu, co kilka półsłupków dodajemy 1 oczko, aby utworzył nam się równy, niepomarszczony placuszek. Gdy średnica placka wynosi 16—17 cm (zależnie od wielkości i obwodu głowy), robimy 5 cm kapelusza bez dodawania oczek — w ten sposób uformuje się główka.

Rondko robimy w sposób następujący: Co 5 oczek dodajemy 1 oczko przez 3 rzędy. Tam, gdzie robimy słupki, oczek nie dodajemy, tylko robimy między jednym a drugim słupkiem 2 oczka w powietrzu, a słupek wkłuwamy w dolny łańcuszek, opuszczając tylko po jednem oczku. W następnych rzędach oczko dodajemy rzadziej, gdyż obwód ronda jest większy. Gdy rondko jest dostatecznie szerokie, niteczką jedwabną przymocowujemy rafję do brzegu, uważając, aby zakończenie wypadło w tylnej części kapelusika. Kapelusz zdobimy dwoma modnemi pomponikami, których sposób wykonania jest dokładnie objaśniony na ilustracji. Pomponiki mogą być wykonane z rafji kolorowej lub też z rafji naturalnej.

Kapelusz z rafji ma wiele zalet i napewno przyda się każdej z pań na letnisku, a nieocenione usługi odda nad morzem. Jest lekki, przewiewny, a więc higjeniczny. Doskonale harmonizuje z kostjumem kąpielowym, z płócienną suknią lub pyjamą. Jest bardzo tani i wymaga mało pracy.

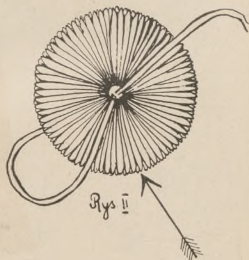
Wanda Wodzyńska.

Szydełkowy kapelusz z rafji.



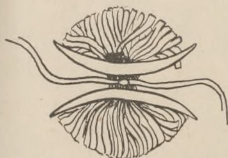


Rys I



Rys II

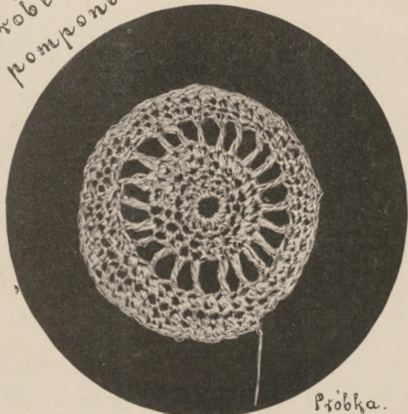
Sposób robienia pomponików.



Rys. III



Rys. IV



Próbka.

Wanda Wozayńska

OPIS ROBOTY W TEKSCIE



666 pp. Elegancki komplet z lekkiej wełny lub płótna.

667 pp. Biała pikowa sukienka z kolorową peleryną.

668 pp. Jasna, płócienna sukienka z ciemniejszą pelerynką.



669 pp. *Spacerowa suknia z lekkiej wełny.*

670 pp. *Lekka suknia wystebnowana ciemniejszym kolorem.*

671 pp. *Elegancka suknia ze sztucznego jedwabiu, żabot, pasek i żakiecik w kolorze kraty.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

SUKNIE WIECZOROWE

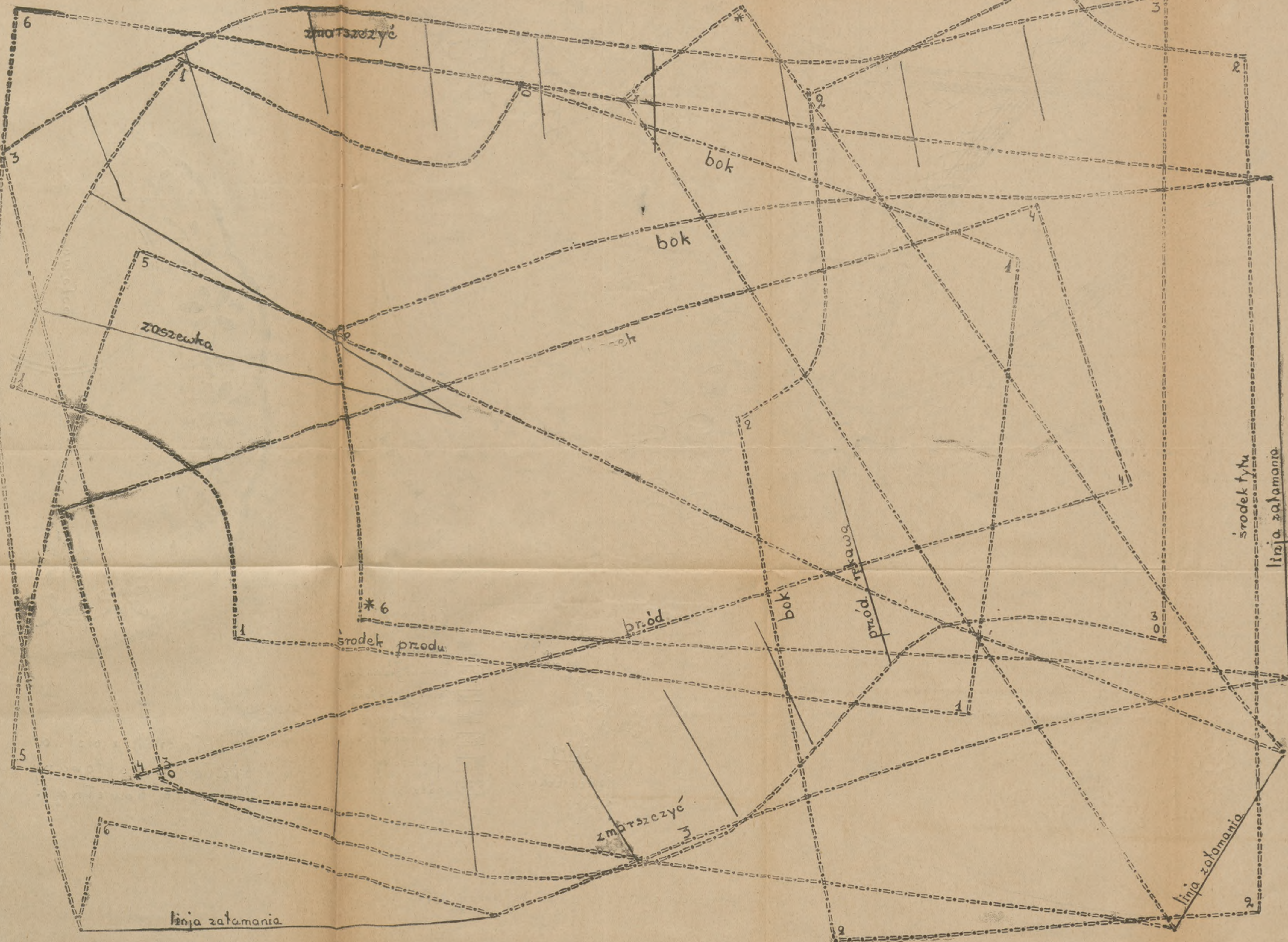


672 pp. Suknia z crêp-mat. przybrana kwiatami. Forma na tablicy kroju.

673 pp. Suknia z marocain'u, sorti w kolorze deseniu.

674 pp. Suknia w grochy poszerzona godetami.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Druk i Klisze w Zakł. Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.


zmarszczyć
bok
bok
zaszewka
środek przodu
przód
bok
przód rękawa
środek tyłu
linja załamania
zmarszczyć
linja załamania
linja załamania

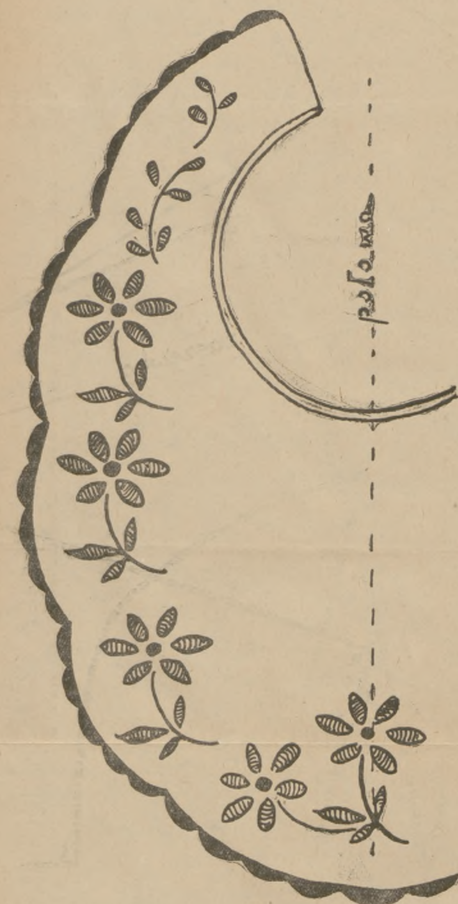
Wzór haftu do serwetki płóciennej – motyw podhalański.

Kolory:

- czerwony
- ciemno granatowy
- jasno granatowy
- zielony
- pomarańczowy
- fioletowy
- różowy

Ściegi:

Łańcuszek (1)
płaski



Śliniaczek z płótna białego – haftowany kolorową bawełną..

Nb. Wzór ten można zastosować do serwety z jasnego sukna, haftowanej wełną.

S.